

svgroup



2015

AUSBILDUNG 20 LERNENDE ALLEIN MIT 500 GÄSTEN 2

KARRIERE SVCHANCE ALS SPRUNGBRETT 9

WERTE VIER KERNEIGENSCHAFTEN, DIE UNS PRÄGEN 11

KULINARIK GEMÜSE UND SALATE NEU ERLEBEN 12



Liebe Leserin, lieber Leser

Unsere 8500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind der Schlüssel zum Erfolg unseres Unternehmens. Sie stammen aus über 110 Ländern und sind in mehr als 30 unterschiedlichen Berufen tätig. Ihnen widmen wir unser Fokus-Thema.

Mehr als 100 Lernende und Praktikanten sind gegenwärtig bei uns in Ausbildung – und ihre Zahl steigt ständig. Dabei ist uns eine professionelle Betreuung wichtig. Wir erstellen für alle Lernenden einen Ausbildungsplan, sichern die Ausbildungsqualität und fördern berufsübergreifende Projekte und Ausbildungen. Aussergewöhnliches erleben die Lernenden, wenn sie zum Beispiel eine Woche lang völlig selbständig ein Personalrestaurant führen (das Foto zeigt uns beim Besuch bei der Suva in Luzern). Unsere Bildungsoffensive ergänzen wir mit attraktiven Arbeitszeitmodellen, leistungsgerechten Löhnen, guten Sozialleistungen und einem wirksamen Gesundheitsmanagement.

Nach der Lehre ist aber noch längst nicht Schluss. Mit der Plattform «SV Chance» bieten wir unseren Mitarbeitenden ein vielseitiges Programm zur Schulung und Talentförderung. Dieses Fördern und Fördern entspricht auch unseren Werten. «Herzlich, initiativ, verantwortlich und kompetent» sind unsere tragenden Eigenschaften (vgl. Seite 11).

Unser Kerngeschäft ist das frische und gute Essen – attraktiv serviert: Für uns ein permanenter Ansporn. Deshalb entwickeln wir Kulinarik laufend weiter, etwa wenn wir Gemüse und Salate in über 100 Rezepten neu präsentieren. Ab Seite 12 zeigen wir mit attraktiven Beispielen, welch genussvolle Küche die Gäste in Zukunft erwartet.

Jetzt wünschen wir Ihnen eine anregende Lektüre.
Mit besten Grüßen

ERNST A. BRUGGER
Verwaltungsratspräsident
SV Group

PATRICK CAMELE
CEO SV Group



2 «CHIEFS FOR A WEEK»

Lernende führten in Luzern eine Woche lang ein Personalrestaurant.



9 SV CHANCE

Wie Mitarbeitende mit Potenzial ihre berufliche Chance wahrnehmen.



12 KULINARIK ZUM GENIESSEN

Neue Rezepte neu präsentiert: Gemüse und Salate für noch mehr Vergnügen.

FOKUS

–
20 LERNENDE
ALLEIN MIT 500 GÄSTEN 2
EINBLICKE 8
SV CHANCE ALS SPRUNGBRETT 9
VIER KERNEIGENSCHAFTEN,
DIE UNS PRÄGEN 11

AKTIVITÄTEN

–
GEMÜSE UND SALATE
NEU ERLEBEN 12
SV HOTEL WÄCHST WEITER 16
AKTUELLES
AUS DEN LÄNDERN 18

ZUM GESCHÄFT

–
MEHR MANDATE,
MEHR MITARBEITENDE 19
UNSERE MÄRKTE
IM ÜBERBLICK 20
SV STIFTUNG
MIT NEUER PRÄSIDENTIN 22
CORPORATE
GOVERNANCE 23

WENN 20 LERNENDE EIN RESTAURANT FÜHREN

—
«CHIEFS FOR A WEEK».
ODER VOM PLANEN ZUM MEISTERN.

Eine Woche lang war das Personal sichtbar jünger. Klar, denn im SV Restaurant Cavallino der Suva in Luzern führten 20 Lernende von SV Schweiz den gesamten Betrieb. Täglich bewirteten sie rund 500 Gäste, alle mit grossem Appetit. «Chiefs for a week» hiess das Projekt von Ende Oktober 2015. Die Gäste waren begeistert.

Montag, 5.55 Uhr. In der Küche dreht Angel Egli das Licht an. Für diese Woche ist er – und nicht wie üblich Sven Mittag – Chefkoch im Cavallino. Angel Egli ist im dritten Lehrjahr und ab sofort Taktgeber für zwölf Lernende in der Küche. Doch das ist erst ein Teil des Teams.

Jenseits der Küchentür sind sieben weitere Lernende unterwegs. Dario Nuzzo und Luca Bischof teilen sich den Job als Restaurant Manager, unterstützt von Selina Schaer als Springerin sowie vier weiteren jungen Frauen an der Kasse und im Service. Und alle 20 haben ein gemeinsames Ziel: Von Montag bis Freitag rund 500 Gäste mit drei verschiedenen Mittagsmenus zu bedienen – nein, glücklich zu machen! Denn sie wissen: Das Mittagessen ist der emotionale Höhepunkt im Arbeitstag. Entsprechend gross ist der Appetit der Gäste, entsprechend hoch der Erfolgsdruck im Team.

Auch bei Stress respektvoll

Bevor eine solche Woche starten kann, muss zunächst einmal vieles organisiert werden. Das begann mehr



«Chiefs for a week»
stärkt das
Selbstvertrauen
und die
Eigenständigkeit
unserer
Lernenden.»

Ernst A. Brugger,
Verwaltungsratspräsident
SV Group

als ein halbes Jahr zuvor am Hauptsitz von SV Schweiz, am Schreibtisch der Projektleiterin Rebecca Sigrist. Sie ist Dreh- und Angelpunkt von «Chiefs for a week», das 2015 zum dritten Mal stattfand. Beteiligt waren Lernende aus verschiedenen Berufen der gesamten SV Welt: dieses Mal dreizehn Köche, zwei Hotelfachfrauen, eine Restaurationsfachfrau, eine Systemgastro- nomiefachfrau und drei Kaufleute. «Dass 20 junge Menschen aus fünf Berufsfeldern als Team funktionieren müssen, ist Teil der Aufgabe», sagt Rebecca Sigrist. Dabei gehe es nicht nur um Fach- und Methodenkompe- tenz, sondern auch um Sozialkompetenz. «Bei Stress respektvoll miteinander umzugehen und einander zu unterstützen, ist enorm wichtig», sagt sie.

Konzentriert und trotzdem locker

Und es gibt ihn, diesen Stress. Zum Beispiel, als sich am Donnerstag die Gäste ihre Trinkgläser nicht füllen können, weil der Wasserhahn defekt ist. Schnell bildet sich eine Warteschlange – exakt an jenem Tag, als auch Verwaltungsratspräsident Ernst A. Brugger und CEO Patrick Camele das Cavallino besuchen. Kurz überlegen, und schon sind Krüge mit Wasser organisiert.

Die Lernenden arbeiten konzentriert und produktiv – und bleiben trotzdem locker. Damit sieht sich Ernst A. Brugger in seiner Idee von der SV Group bestätigt: «Eine attraktive Aus- und Weiterbildung ist für uns von grösster Bedeutung. Sie ist in jedem Bereich die Grundlage für unsere Qualität. Damit heben wir uns bei Kunden und Gästen hervor.» So schafft das Unternehmen berufliche Chancen für junge und ältere Mitarbeitende. Ebenso überzeugt ist Patrick Camele: «Wie unsere Lernenden ein Restaurant managen und all diese Gäste bekochen – einfach klasse! Das beweist auch, wie attraktiv unsere Lehrberufe sind.»

Gerichte aus der ganzen Welt

Die entscheidende Frage lautete: Was kochen? Klar ist: Die Menuauswahl soll mitten ins Appetitzentrum treffen. Jeden Tag gibt's zwei Klassiker sowie ein attraktives Gericht aus einem Herkunftsland der Lernenden. Also bestellen die Gäste brasilianisch, griechisch, ungarisch, spanisch und vietnamesisch. Was am Mittwoch für Menu 1 so klingt: «Ungarisches Rindsgulasch mit Zwiebeln, abgeschmeckt mit edelsüßem Paprika auf sautierten Peperoni, dazu Polentakugeln – mit Tagessuppe oder Jus.» Visuell begleitet wird dies auf der Menu-Übersicht mit dem Foto des sorgfältig angerichteten Tellers. Widerstehen? Schwierig.

Herausforderung «Soft Skills»

Während der Projektwoche genießt das 16-köpfige Be- triebsteam wohlverdiente Ferien – ausser Pia Büchler, sie vertritt Restaurant Manager Thomas Herzog, und Sven Mittag, dem «regulären» Chefkoch. Er schaut dem Treiben der jungen Leute in seiner Küche fasziniert zu. «Ich bin überrascht, wie gut alles funktioniert. Wie mit unserem eigenen, eingespielten Team, das jeden



Wenn Küchenchef Angel Egli erklärt und zeigt, was Sache ist, hört das Team gespannt zu. Am Ende wissen alle, was sie wann und wie zu tun haben. Konzentration ist nötig, denn die Erwartung der Gäste ans genussvolle Sattwerden wird auch heute zur Herausforderung – angerichtet auf drei verführerischen Tellern: «Rösti- buffet», «Paella Valenciana» und «Polenta- pizza» heissen die Gerichte für Donner- tagmittag. An den verschiedenen Stationen wird gerüstet und gewürzt, gebraten, gekocht und gebacken. Und ab 11 Uhr 30 stehen die ersten Portionen bereit für die ersten Gäste. «Paella, bitte.»





Die Lernenden haben's drauf, was auch der «echte» Küchenchef Sven Mittag beruhigt feststellt. Hinten in der Küche wie vorn im Service spürt man: Obwohl alle auf den Job und das Timing fokussiert sind, ist die Stimmung gelöst. Die Lernenden haben ganz einfach ihren Spass an der Verantwortung. Das überträgt sich auch auf die Gäste. Restaurant Manager Luca Bischof nimmt das Feedback jedenfalls gerne entgegen.

«Die Ausbildung von Lernenden gehört zur gesellschaftlichen Verantwortung einer Unternehmung.»

—
Patrick Camele, CEO SV Group

Tag hervorragende Arbeit leistet.» Es brutzelt, dampft und klappert rund um flinke Hände und schnelle Beine. Sven Mittag bleibt diskret im Hintergrund. Über die Selbständigkeit der Lernenden kann er jedenfalls nur staunen. Tatsächlich liegen die Hürden weniger im Umgang mit Lebensmitteln und Küchengerätschaft. Herausfordernder ist vielmehr, die rein persönlichen Stärken einzubringen, die sogenannten «Soft Skills». Zum Beispiel

gibt Luca Bischof, zweites Lehrjahr, unumwunden zu: «Als Restaurant Manager morgens im Meeting vor dem versammelten Team zu stehen oder am Mittag Gäste anzusprechen, ist schwer, aber ich lerne etwas dabei.»

Ziel erreicht: 97% sind «happy»

Das Team bekommt die Stimmung unter den Gästen ungefiltert mit. «Happy or not?» Am Touchscreen beim Resturantausgang wird die Frage per Knopfdruck beantwortet. Bis zum Ende der Woche ergeben 1159 Klicks 97 Prozent Zufriedenheit. Dazu das Feedback eines Gastes, der seine Meinung per E-Mail kundtut: «Ich hatte gestern den Gyrosspiess. Köstlich! Das Fleisch super gewürzt. Tzatziki hervorragend erfrischend. Gebratener Reis mit Oliven einfach perfekt. Und dann diese Hingabe und freundliche Atmosphäre, die diese jungen Leute verbreiten. Weiter so! Danke.»

Freitag, 17.30 Uhr. Im Büro dreht Luca Bischof das Licht aus. Ab nächster Woche sind die Chiefs wieder die Lernenden. Aber sie alle sind um mehr als eine Erfahrung gereift. Beruflich. Persönlich. Und als Team. •

GUTER NACHWUCHS HAT ZUKUNFT – DAS GILT AUCH IN DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH

«Unsere Vorgesetzten übernehmen Verantwortung für die Wissensvermittlung, aber auch für die individuelle Förderung der Auszubildenden.»

—
Detlef Knuf,
CEO SV Deutschland

«Wir zeigen den Lehrlingen, dass mit Aus- und Weiterbildung ein Aufstieg gefördert wird.»

—
Andreas Kabela,
Geschäftsführer
SV Österreich

Der Fokus in der Berufsausbildung bei SV Deutschland (2015: 5 Auszubildende) und SV Österreich (4 Lehrlinge) ist praxisnah und handlungsorientiert. Je nach Berufsrichtung durchlaufen die

jungen Mitarbeitenden am Hauptsitz sämtliche Fachabteilungen, erhalten Einblick in das Tagesgeschäft der SV Restaurants und lernen die Sparten Gemeinschaftsgastronomie, Spital-

und Heimgastronomie sowie Messcatering kennen. Denn guten Nachwuchs an Fachleuten im Unternehmen auszubilden und zu halten, ist ganz im Sinn der beiden Ländergesellschaften.



DEM GENUSS
VERPFLICHTET

Die Culinary
Consultants unterwegs
für SV Schweiz.

Das Culinary Team rund um Frank Jehle und Christian Nägel besucht die SV Restaurants als Berater und Coach. Mit dem Blick von aussen und dem Wissen, wie sie Stärken herausarbeiten, unterstützen die erfahrenen Küchenprofis den Betrieb. Gemeinsam mit Küchenchefs und Köchen stehen sie am Herd, schulen und trainieren und stellen so die Qualität, Vielfalt und Weiterentwicklung des Angebots sicher. Im Schnitt bleiben sie fünf Tage und gehen erst, wenn alle Beteiligten zufrieden sind.

Das ist harte Arbeit, für beide Seiten. Umso inspirierender ist der Erfolg. Die Gäste haben Spass an den feinen Menüs und die Restaurant-Teams freuen sich über gute Feedbacks und mehr Umsatz. •



ALLES
FÜRS WOHLBEFINDEN

Grosse Mitarbeiterbefragung
bei SV Österreich.

Für SV Österreich ist das Wohlbefinden ihrer Mitarbeitenden zentral. Das trifft sich perfekt mit Österreichs landesweiter Erhebung zur «arbeitsbedingt psychischen Belastung» von Angestellten. Unter der Projektleitung von Mag. Johanna Pichler wurden Mitarbeitende von SV Österreich zu fünf Kriterien befragt: Umgebungsbedingungen, Aufgaben und Abläufe, Arbeitsanforderungen, soziales Umfeld sowie Perspektiven und Beteiligung. Über das gute Ergebnis freute sich Michael Kager-Foltin, Kaufmännischer Direktor von SV Österreich: «Die Bewertungen sind rundum positiv ausgefallen.»

«Unsere Mitarbeiter
spüren, dass wir
ihre Anliegen ernst
nehmen.»

Michael Kager-Foltin

Wo Verbesserungen erwünscht waren, wurden bereits Massnahmen konzipiert. Zum Beispiel die Beratung der Mitarbeitenden im Bereich Umgebungsbedingungen, konkret in den Themen «Hautschutz» und «Richtiges Heben und Tragen». Im Bereich Perspektiven und Beteiligung wurde mehr Weiterbildung gefordert. Darauf präsentierte SV Österreich einen Schulungskatalog. Und zur besseren Kommunikation ist ein Intranet geplant. «Unsere Mitarbeitenden spüren, dass wir ihre Anliegen ernst nehmen.» •



MBS5 MACHT
KURZEN PROZESS

SV Deutschland wird
noch effizienter.

Täglich Hunderte von Menüs frisch zu kochen, ist eine riesige Herausforderung. Jetzt vermittelt ein Team von SV Deutschland den Restaurant Managern das Tool für noch mehr Effizienz und Geschmack: Von Rezeptdatenbank, Vorkalkulation und Warenbestellung bis zur Produktion – gebündelt im Programm Management- und Bestellsystem 5, kurz MBS5online. Das Team bilden Peter Menzen (Operativer Service), Thekla Baumann (Weiterbildung), Markus Hübner und Ralf Oerding (beide Operational Excellence Manager). Bis Ende 2015 schulten sie bereits 80 Prozent der Betriebe. Dank MBS5online können Restaurant Manager den Wareneinsatz nun professioneller steuern. Und die Gäste kommen in den Genuss von schmackhafteren Menüs. •

SV CHANCE – GEMEINSAM AUFWÄRTS

DAS PROGRAMM,
DAS MITARBEITENDE UND UNTER-
NEHMEN BESSER MACHT.



SV Chance ist auf Kurs – als Sprungbrett für die berufliche Entwicklung im Gastro- und Hotelbereich von SV Schweiz. Nicht nur für die Mitarbeitenden ist das Angebot wegweisend. Denn was sie an Weiterbildung erhalten, geben sie in Form von Einsatz und Qualität zurück.

Tatsächlich macht SV Chance vieles möglich. Sogar den Aufstieg vom ungelerten Mitarbeiter im Küchendienst bis zur verantwortungsvollen Führungsperson. Verschiedene Stufen braucht es dazu, abzugeben in Erfahrungsjahren und Prüfungen – quasi als Ticket für den nächsten Schritt. Welches berufliche Niveau jemand auch immer anpeilt: Wer das Potenzial mitbringt, darf und soll dranbleiben. Der Einsatz zahlt sich aus.

Maik Giemulla, Phairin Insawang und Philippe Mathys (v.l.n.r.) sind drei von über 100 Mitarbeitenden, die sich mit SV Chance weiterbildeten – und noch nicht genug haben.

Zum Beispiel Phairin Insawang
In der Kaffeebar des SBB-Restaurants WylerPark kommen die Gäste gern zusammen. Dass das so bleibt, dafür sorgt Phairin Insawang (31). Vor drei Jahren stiess

«Ich konnte das Gelernte immer gleich in der Praxis anwenden.»

—
Maik Giemulla,
Restaurant Manager

die Thailänderin zum SV Betrieb – damals noch als stellvertretende Leiterin der Kaffeebar, heute ist sie die Hauptverantwortliche. Ermöglicht hat diesen Erfolg das Angebot von SV Chance. Phairin Insawang konnte den Basislehrgang Progresso mit Zertifikat abschliessen, um jetzt die Bar selbständig zu führen. Einen Lehrabschluss hatte sie nicht – umso grösser ist ihr Stolz auf das Erreichte. «Falls das geht, möchte ich mich noch weiter ausbilden», sagt sie.

Finanziell unterstützt

Schöne Wirklichkeit wird ein Ausbildungsziel jedoch nur mit entsprechender Investition. Damit sind nicht nur die finanziellen Mittel gemeint, von denen SV Schweiz einen Grossteil übernimmt. Weiter besteht im Schweizer Gastgewerbe ein Finanzierungspool, der die Weiterbildung von Angestellten finanziell unterstützt. Die interne und externe Weiterbildung bezahlt man aber noch in einer ganz anderen Währung: mit der Bereitschaft, die persönliche Freizeit zu reduzieren und ins Lernen zu investieren. Wenn immer möglich winkt hinterher eine neue berufliche Aufgabe, die dem erreichten Abschluss entspricht. Das spornt an und macht Lust auf mehr.

Zum Beispiel Philippe Mathys

Diese Lust auf mehr spürte auch Philippe Mathys (30). Als er sich 2010 bewarb,

war er gelernter Koch, Lehrmeister, Küchenchef-Instruktor bei der Armee und ehemaliger Clubbetreiber mit Wirtepatent. Heute ist Philippe Mathys Sous-Chef im SV Restaurant am Swisscom-Hauptsitz in Worblaufen. Was er im Rahmen von SV Chance dazugelernt hat? Unter anderem Personalmanagement, Führungslehre und betriebswirtschaftliche Finanzen. Er kennt sein Ziel: Er will sich an der Fachhochschule Nordwestschweiz zum diplomierten Betriebsmanager ausbilden lassen. «Und später möchte ich gern ein SV Restaurant führen», so Philippe Mathys.

Loyalere Nachwuchs

Ein Angebot wie SV Chance wird zum langfristigen Erfolg, wenn möglichst alle profitieren, auch das Unternehmen. Wenn SV Schweiz ihren steigenden Bedarf an Fachkräften aus den eigenen Reihen heranbildet, hat sie alle Vorteile auf ihrer Seite: Die Vorgesetzten kennen ihr Team und wissen genau, wen sie wie am besten fördern. Kommt hinzu, dass solche Mitarbeitende motivierter und loyaler sind. Zudem eignet sich SV Chance, um gutes Personal zu rekrutieren. Denn für viele ist genau dieses Angebot ein wichtiger Grund, für SV Schweiz zu arbeiten.

Zum Beispiel Maik Giemulla

Das Argument «SV Chance» war auch für Maik Giemulla (35) mitentscheidend. Vor neun Jahren begann er als Koch mit Betriebsverantwortung im Personalrestaurant «daylis», welches SV Schweiz für das Eidgenössische Departement für auswärtige Angelegenheiten (EDA) in Bern führt. Was er schon damals wusste: Auf seiner Stufe wollte er nicht bleiben. «Ich will mein Leben nach meinen Vorstellungen gestalten, beruflich und privat. Dazu brauche ich eine zusätzliche Ausbildung, die mir das ermöglicht», sagt Maik Giemulla auf die Frage nach der Motivation zur Weiterbildung. Nach zwei Lehrgängen startete er im Januar seine nächste Ausbildung. Sein Ziel bis November: Gastro-Unternehmer mit eidgenössischem Diplom. Und auch dabei soll es nicht bleiben: Maik Giemulla hat bereits die nächste Ausbildung im Visier. •

VON CHANCEN UND WERTEN

—
CLAUDIA BUNDSCHU,
HR DIRECTOR SV SCHWEIZ



Wie wichtig ist SV Chance für Mitarbeitende und Unternehmen?

Mit SV Chance geben wir Mitarbeitenden mit Potenzial die Möglichkeit, sich intern und extern weiterzubilden und zu entwickeln. Umgekehrt können wir gute Mitarbeitende länger im Unternehmen behalten. Dieses Angebot schafft Werte für die Arbeitnehmenden und das Unternehmen.

Welche Werte sind das? Und was sollen sie bewirken?

Wir sprechen vom Herzlichsein, davon, Verantwortung zu übernehmen, Initiative zu zeigen und Kompetenz zu beweisen. Diese Werte geben uns eine gemeinsame Haltung und Orientierung. Das ist umso wichtiger, als viele von uns dezentral an verschiedenen Orten arbeiten. Da motiviert es, wenn man weiss, dass das Unternehmen und die Kollegen am selben Strang ziehen und gemeinsame Werte teilen.

Warum gerade diese vier Werte?

In Workshops mit Führungskräften und Mitarbeitenden suchten wir möglichst einfache Begriffe, die aber umso prägnanter sind und unsere Unternehmenskultur umfassend beschreiben. Es sollten Werte sein, die in allen Unternehmensbereichen und allen Ländern Gültigkeit haben und die Mitarbeitenden ansprechen. Zudem soll auch jeder und jede spüren, dass man für diese Werte etwas tun muss, zum Beispiel initiativ sein. •

Erfahren Sie mehr auf www.sv-group.ch/jobs-karriere

GELEBTE WERTE

«Kompetenz setzt nicht zwingend lange Berufserfahrung voraus. Aber ich muss wissen, wie ich mich organisiere und zu den besten Informationen komme.»

—
Stefanie Meier, Sales Consultant,
SV Schweiz, Dübendorf,
seit 2013 im Unternehmen



«Ich will nicht einfach nur das Nötigste tun, sondern Menschen überraschen. Dazu zählt auch der Wille, stets noch besser zu werden.»

—
Andreas Ertl, Restaurant Manager,
Sozialversicherungsanstalt der Bauern, Wien,
seit 2012 im Unternehmen

Ein Unternehmen wie die SV Group braucht Werte. Sie geben Orientierung und Vertrauen und bilden eine gemeinsame Leitschnur im Umgang mit Kunden und Gästen, mit Mitarbeitenden und unserer Umwelt. «Herzlich, initiativ, verantwortlich und kompetent» – so sind wir, und so arbeiten wir.



«Rückmeldungen von Gästen und meine Begeisterung sind seit 15 Jahren der Ansporn, immer wieder neue Ideen einzubringen.»

—
Pauli Weber, Restaurant Manager,
Optik-Hus, Heerbrugg,
seit 2000 im Unternehmen



«Ich schaffe gern ein herzliches Umfeld. Das beginnt schon morgens, wenn ich Gäste und Mitarbeitende mit einem Lächeln begrüsse.»

—
Sandra Elgner, Betriebsleiter-Assistentin,
ProSiebenSat.1 Media SE, Unterföhring, seit 2009 im Unternehmen

KULINARIK WEITERDENKEN

—
RAFFINIERTER, SCHÖNER, KÖSTLICHER –
GEMÜSE UND SALATE NEU ENTDECKT.

Was die Gäste in ihren SV Restaurants erwartet, macht noch mehr Freude aufs Mittagessen. Rezeptentwickler und Küchenchefs von SV Schweiz haben sich intensiv mit Gemüse und Salaten befasst – und richten beides neu an. Aber klar doch, auch die Liebhaber von Fleisch müssen auf nichts verzichten.

Alles andere ist Beilage? Jedenfalls nicht in den SV Restaurants. Gäste, die gerne geschmackvoll, abwechslungsreich und gesund essen wollen, dürfen sich auf Neues freuen.

Die Food-Experten der SV Group denken Kulinarik laufend weiter – letztes Jahr rund um das Thema Gemüse. Mit im Boot



waren Claudio Schmitz, Director Product Management, Renate Drabek, Ernährungsberaterin und Foodscout, sowie Pascal Haag, Kochkursleiter, Kochbuchautor und Rezeptentwickler, zuvor bei Vegi-Pionier «Hiltl» in Zürich. Was sie hervorbrachten, erlebt der Gast heute als Entdeckung. Raffiniert ist, wie Zutaten zum Teil völlig neue Verbindungen eingehen: Frische und gedörrte Früchte, Sprossen, Kräuter, Gewürze, Kerne, Nüsse – was passt, wird mit Gemüse überraschend und genussvoll kombiniert. Zuerst präsentiert sich das dem Auge auf dem angerichteten Teller. Danach folgen Nase, Zunge und Gaumen. Ein geradezu sinnliches Vergnügen.

Tricks für Köche

Was Wunder wirkt, sind auch einige Tricks in der Zubereitung. «Wenn wir rohe Spargeln nicht einfach aus dem Dampf ziehen, sondern am Vortag mit Basilikum und Zitronenöl marinieren und danach im Ofen rösten, werden sie geschmacklich vollkommen», sagt Claudio Schmitz, der stets auf der Suche nach Neuem ist. Oder Karotten: Auch sie lassen sich am Vorabend mit Rapsöl, Rohrzucker und Orangensaft sowie Salz und Pfeffer einlegen. Zum Mittag werden sie im Ofen geröstet und mit schwarzem Sesam bestreut. Die laufend geschulten Küchenchefs der SV Restaurants sind von den 40 neuen Rezepten begeistert, auch ganz zur

«Es freut mich riesig,
dass die neuen
Gemüsegerichte bei
den Gästen so gut
ankommen!»

—
Nikola Vukosavljevic,
Küchenchef

Freude der Gäste. Dazu Nikola Vukosavljevic, Küchenchef im SV Restaurant CasAroma am Schweizer Hauptsitz in Dübendorf: «In unserem Personalrestaurant hat die Nachfrage nach diesen Gemüsegerichten um 25 Prozent zugenommen. Es freut mich riesig, dass sie so gut ankommen!»

Rezepte für 60 Salatsaucen

Für immer mehr Gäste – und längst nicht mehr nur weibliche – ist es ein magischer Anziehungspunkt: das Salatbuffet. Deshalb wird das Salaterlebnis rundum weiterentwickelt, gestützt auf Gästefragen und Marktforschung. Was daraus entsteht, in einem Satz: Die Gäste dürfen sich auf viel Abwechslung freuen, auf hohe Qualität

**RATATOUILLE-CRÊPES MIT
KRÄUTERPESTO** Rezept auf Seite 14.



**RATATOUILLE-CRÊPES
MIT KRÄUTERPESTO**

CRÊPES FÜR 4 PERSONEN

220 ml Vollmilch 130 g Mehl
2 Eier Salz
30 g flüssige Butter 1 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG Milch mit Eiern und Butter verquirlen. Mehl und 1 Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl ausstreichen, eine kleine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Kippen der Pfanne gleichmäßig dünn verteilen. Crêpe auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellgelb backen.

TIPP Mehl durch Buchweizenmehl und die Hälfte der Milch durch Buttermilch ersetzen.

RATATOUILLE MIT OLIVEN

160 g Auberginen 8 EL Olivenöl
160 g Zucchini 400 g gehackte
240 g Peperoni gelb Tomaten
120 g Zwiebeln rot frische mediterrane
2 Knoblauchzehen Kräuter
160 g Oliven grün

ZUBEREITUNG Peperoni, Auberginen und Zucchini waschen und in Würfel (>1 cm) schneiden, mit gehackten Zwiebeln und Knoblauch der Reihe nach in Olivenöl anschwitzen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Oliven in Scheiben ins Ratatouille geben, gehackte Tomaten und die Kräuter beifügen und etwas ziehen lassen.

MASCARPONE-PESTOSCHAUM

10 g Gemüsebouillon 40 g Pesto Genovese
160 g Mascarpone 2 dl Vollrahm

ZUBEREITUNG Gemüsebouillon aufkochen, Mascarpone darin auflösen, Vollrahm aufschlagen und mit Pesto und Bouillon vermengen.

DEKORATION

120 g Rispen Tomaten 10 g Basilikum
10 g Brunnenkresse

ZUBEREITUNG Tomaten am Stück im Olivenöl sautieren, Brunnenkresse leicht stutzen und Basilikum fein schneiden.

ANRICHTEN Ratatouille schichtweise mit den Crêpes zu einem Turm formen, Pestoschaum darum herum verteilen, die Tomaten darauf anrichten und mit Kresse und Basilikum dekorieren.



«Traditionelle Gerichte sind nach wie vor die Lieblingsgerichte vieler Gäste.»

—
Claudio Schmitz,
Director Product Management

und Liebe zum Detail in der Präsentation. Ab Juni 2016 werden die neuen Kreationen in allen SV Restaurants der Schweiz zu geniessen sein.

Hier nur ein Ausschnitt davon, was die Gäste kulinarisch erwartet: Grünes Couscous mit Pistazien, weisser Quinoa-Salat mit Tomaten und Avocado, Süsskartoffel-Salat mit Ananas oder Power-Green-Salat. Rund zwei Drittel der Salate werden mit einer Sauce angemacht sein. «Pascal Haag entwickelte Rezepte für nicht weniger als 60 Salatsaucen, alle mit frischen Zutaten zubereitet», sagt Claudio Schmitz. Daneben warten geschnittene Rohkostgemüse und diverse Blattsalate. Und wer den Salat ergänzen will, kann dies gerne tun: Neu ins Angebot kommen Weckgläser, die den Salat begleiten – Thai Beef mit Pfefferminze zum Beispiel oder Lachs mit Gurken

SAFRANGEMÜSE MIT KRAUTSTIEL, FENCHEL UND ZUCCHETTI Passt mit seiner besonderen Geschmacksnote auch wunderbar zu Fleisch und Fisch.

und Avocado. Auch in die Präsentation wird investiert. Die Salatschüsseln wechseln von Schwarz auf frisches Weiss. Wichtig ist zudem die Beschriftung, die ebenfalls aufgefrischt wird. Rein dekorativ, und genau deshalb wirksam, ist zudem rohes Gemüse in Holzkistchen. So wird die Aussage förmlich spürbar: «Hier essen Sie marktfrisch!»

Fleisch bleibt

Entwarnung für Fleischliebhaber – ohne Klassiker geht nichts. Geschnetztes mit Rösti, Bratwurst an Zwiebelsauce, Cordon bleu mit Pommes frites, das und mehr bleibt in den Menu-Angeboten erhalten. Mehr noch, die Rezepte der Klassiker werden ebenfalls verfeinert. «Denn noch immer sind diese bekannten Gerichte äusserst beliebt», so Claudio Schmitz. Gäste, die sich den halben Teller mit feinem Gemüse belegen lassen, dürfte man aber immer häufiger sagen hören: «Alles andere ist Beilage.» •

SALTIMBOCCA MIT POLENTA UND ERBSEN-KEFE Der neu verfeinerte Klassiker sorgt für genussvolle Mittagsmomente.



MOXY – DIE NEUE MARKE FÜR MOBILE GÄSTE

SECHS PROJEKTE AN BESTEN LAGEN – SV HOTEL WÄCHST WEITER.



Bereits heute ist klar: Bis in drei Jahren wird sich die Zahl der von SV Hotel geführten Häuser verdoppeln, konkret von sechs auf zwölf. Das Angebot wächst munter weiter – im Sinn des Managements und zur Freude der Gäste. Der neue Brand in den Stadtplänen von SV Hotel heisst Moxy. Ein Konzept für die mobile Generation von heute und morgen.

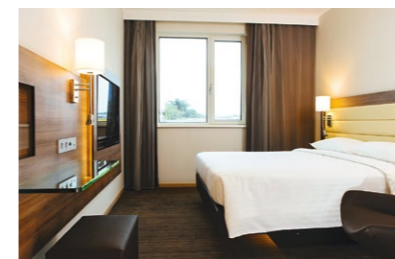
Ab Herbst 2017 wird SV Hotel mit ihren Angeboten noch breiter aufgestellt sein. Dann nämlich öffnet sich bei Stuttgart die Tür des ersten von vier geplanten Moxy Hotels. Sie sind unkonventionell, modern – und gleichzeitig ausgesprochen gemütlich. Konzipiert sind diese Hotels für ein Publikum, das einen neuen Gästetyp

Clemens Jung, GBI AG; Manfred Frei, Frei Projektrealisierung GmbH; Reiner Nittka, GBI AG; Beat Kuhn, SV Hotel; Ingrid Grischtschenko, Stadt- und Regionalrätin Leinfelden-Echterdingen; Kont Kuranyi, ehemaliger Eigentümer (v.l.n.r.)

verkörpert. Damit wird Moxy zum neuen, strategischen Meilenstein im Businessplan von SV Hotel. Die zukünftigen Gäste des Moxy leben mit Vorliebe in einer digitalisierten Welt, möchten aber auf die Annehmlichkeiten eines komfortablen Zimmers nicht verzichten. Social Media verbindet sie mit Familie und Freunden, wo immer sich diese auf dem Planeten Erde befinden. «Diese neue Generation von Gästen will nicht lange auf einen Service warten. Deshalb bedienen sie sich gerne gleich selbst», sagt Beat Kuhn, Managing Director SV Hotel.

Für Drinks an die Rezeption

Moxy pflegt ein Vier-Zonen-Konzept mit Welcome-Bereich, Bibliothek, Bar und Lounge mit Musik. «Die gewohnte Aufteilung – hier Lobby mit Rezeption, dort Restaurant – gibt es nicht. Die Rezeption ist gleichzeitig die Bar, an der Bier gezapft und Drinks gemixt werden», so Beat Kuhn. Und das auf Bestseller optimierte Angebot an frischen Suppen und Salaten, Sandwiches und Süßspeisen ist rasch zubereitet und erfreut die Gaumen der Gäste. So gleicht das Moxy einer offenen, modernen Grossraumwohnung, geschmackvoll locker eingerichtet mit



«In den Moxy Hotels fühlt man sich wie zuhause, aber mit eigenem Barkeeper.»

—
Beat Kuhn,
Managing Director SV Hotel

SECHS HOTELS, SECHS GEPLANT

Zürich Renaissance Zurich Tower, Courtyard by Marriott Zürich Nord
Basel Courtyard by Marriott Basel
Bern La Pergola
München Residence Inn by Marriott München City Ost
Courtyard by Marriott München City Ost
2017 Moxy Stuttgart
2018/2019 zwei weitere Moxy Hotels und ein Residence Inn in Deutschland
2019 Moxy und Residence Inn München

funktionellem Design. «Casual» würde der legere Stil in der Mode heissen. Auch die Zimmer bieten, was sich die Gäste wünschen: Gemütliche Wohlfühlatmosphäre, begleitet vom grossen Flatscreen mit WLAN. Concierges und Hotelpagen gibt es nicht. Im Moxy macht jeder alles, das ist Teil des Konzepts. Wer den Rezeptionsdienst verrichtet, ist auch an der Bar, im Zimmerservice und Backoffice zugange. Die Belegschaft nennt sich einfach Crew und der Hoteldirektor Crew-Captain. Das entspricht ganz der Erwartung von zukünftigen Gästen und Angestellten.

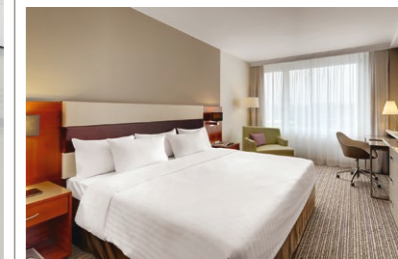
Geschäft mit lauter Gewinnern

Moxy integriert sich hervorragend in das Portfolio von SV Hotel. Die Marke gehört dem Hotelkonzern Marriott International, wie auch Renaissance, Courtyard und Residence Inn, die drei weiteren Brands im Betrieb von SV Hotel. Als Franchisepartner von Marriott übernimmt SV Hotel das Branding und die Hotelkonzepte. Hinzu kommt Marriotts Reservationssystem und Treueprogramm, die zu den weltweit besten zählen. Dritter Partner im Bund sind die Investoren. Sie stellen die Gebäude, in denen SV Hotel eingemietet ist. Ein Geschäft mit drei Partnern, und jeder ist für sich ein Gewinner. •

Erfahren Sie mehr auf hotel.sv-group.com

MODERN UND SCHNELL

COURTYARD ZÜRICH IM NEUEN LOOK.



Die Courtyard Hotels sind für viele Geschäftsleute erste Wahl, weil sie optimal auf ihre Bedürfnisse eingestellt sind.

Im Frühling 2015 wurden sie innerhalb von nur zehn Wochen erneuert: die Zimmer und Korridore im Courtyard by Marriott Zürich Nord. Die Mehrzahl der Gäste sind Geschäftsleute mit hohen Erwartungen. Deshalb hat nun jedes Zimmer seinen eigenen Hotspot, der den schnellstmöglichen Internetzugang garantiert. Ganz dem Zeitgeist entspricht auch die begehrt Regendusche in den meisten der zimmereigenen Bäder. Das alles folgt dem Standard, den international präse Geschäftsreisende an Business-Hotels schätzen.

Neu ist auch das F&B-Konzept «The Bistro». Das heisst: Gäste können sich in warmer Atmosphäre entspannen, überall ein feines Bistrotgericht geniessen, zum Beispiel die beliebten Club-Sandwiches, dabei andere Menschen treffen, sich ins Internet einklinken – und wer vor 7 Uhr oder nach 23.30 Uhr essen oder trinken will, bedient sich ganz einfach im «Market». •

AKTUELLES AUS DEN LÄNDERN



NEU BEI SV SCHWEIZ: DAS DIGITALE PORTEMONNAIE

Mit dem Essen an die Kasse gehen, sein Smartphone mit der TWINT-App ans Lesegerät halten – das war's. Immer mehr Gäste in Personalrestaurants und Mensen werden Bargeld oder Kreditkarte beiseite lassen können. Denn SV Schweiz hat sie als erstes Unternehmen im Land getestet und letzten Sommer eingeführt: die kostenlose Bezahl-App für iOS und Android. TWINT wird auch als «digitales Portemonnaie» bezeichnet und soll an immer mehr Kassen einsetzbar sein, also nicht nur in SV Restaurants.

Vorteile gibt es viele – für Gäste und Betriebe. Zum Beispiel kommt man schneller an der Kasse vorbei: Während das Bezahlen mit Bargeld oder Kreditkarte rund 15 Sekunden dauert, verkürzt es TWINT auf rund vier Sekunden. Und weil das Kundenkonto personalisiert ist, wird der Gast automatisch in die richtige Preiskategorie eingeordnet. Es bleibt mehr Zeit zum Essen und für die SV Restaurants machen sich die tiefen Transaktionsgebühren bezahlt. Partnerbetrieb ist zum einen die TWINT AG, die als Tochtergesellschaft von PostFinance neue Angebote für digitale Zahlungslösungen entwickelt und betreibt. Zweiter Partner ist TCPOS, der führende Schweizer Anbieter von IT-Lösungen für Gastronomie, Einzelhandel und Freizeit. •



SV ÖSTERREICH PRÄSENTIERT VEGETARISCHE HIGHLIGHTS

Für die Aktionswoche «green adventures» letzten September waren vegetarische und vegane Künste gefragt: Die Köche von SV Österreich konnten ihre kreativen Rezepte für einen Wettbewerb einsenden. Im Rennen war Exotisches wie die Spinat-Quinoa-Pfanne oder der Chia-Vanillepudding neben Traditionellem, etwa dem veganen Kaiserschmarrn mit Kürbis-Apfelmus. Eine Mitarbeitenden-Jury am Hauptsitz kürte die Sieger.

Gewinner ist Michael Berner, Küchenleiter im SV Restaurant von Porsche in Wien-Liesing. Er überzeugte mit seiner «geflämmten Kürbis-Ziegenkäse-Pannacotta auf Feldgurken-Chili-Salat». Als Gewinner fährt er an einen Profi-Kochkurs ins Hiltl-Kochatelier in Zürich. •



CARSTEN CLAUS, VORSTANDS- VORSITZENDER KREISSPARKASSE BÖBLINGEN

«Die Stimmung in der Sparkasse ist weit besser geworden, seitdem SV Deutschland unser Betriebsrestaurant führt. Wir möchten SV Deutschland nicht mehr missen.»

Das Betriebsrestaurant im Neubau der Kreissparkasse Böblingen eröffnete Anfang Februar 2015. Das Restaurant-Team mit seinen zehn Mitarbeitenden richtet seitdem täglich rund 200 Mittagessen an. Damit genießt hier rund ein Drittel der Bankbelegschaft das kulinarische, frische Angebot des SV Restaurants. •

IN 34 NEUEN BETRIEBEN FEIN ESSEN

2015 HABEN WIR IN 34 NEUEN
BETRIEBEN TÄGLICH RUND 10 000 ZUSÄTZLICHE
MENUS ZUBEREITET UND ÜBER
300 MITARBEITENDE ÜBERNOMMEN.

19 NEUE BETRIEBE
5270 ZUSÄTZLICHE
MITTAGSMENUS
172 NEUE
MITARBEITENDE



DE 5 NEUE BETRIEBE
2095 ZUSÄTZLICHE
MITTAGSMENUS
61 NEUE MITARBEITENDE

AT 10 NEUE BETRIEBE
2245 ZUSÄTZLICHE
MITTAGSMENUS
80 NEUE MITARBEITENDE



ZHAW, WINTERTHUR UND WÄDENSWIL Am 1. August 2015 übernahm SV Schweiz die Führung der vier Mensen und vier Cafeterias der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Die acht Betriebe bieten Platz für über 2000 Studierende, Angestellte und Dozierende sowie externe Kursteilnehmende und Gäste. Das kulinarische Angebot reicht von beliebten Menukreationen

über reichhaltige Salatbuffets und Snacks bis hin zur Auswahl im Take-away. Und für Anlässe gibt's den Catering-Service.

GROZ-BECKERT®

**GROZ-BECKERT, ALBSTADT/
BADEN-WÜRTTEMBERG**
Die Mitarbeitenden des weltweit führenden Anbieters industrieller Maschinennadeln, Präzisionsteile und Feinwerkzeuge

genießen seit Juli 2015 die Kochkünste von SV Deutschland. Das Restaurant mit Kaffeebar empfängt täglich rund 850 Gäste. Zur Eröffnung servierte Restaurant Manager Hans-Ulrich Bürkle mit seinem Team ein typisches Schweizer Menu: Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Röstli, danach Rüblikuchen. Ein Hit!

WKO CAMPUS, WIEN Rund 450 Mitarbeitende, 2500 Studierende und jährlich rund

60 000 Kursteilnehmende werden seit September 2015 von SV Österreich verwöhnt. Kulinarisches Zentrum auf dem Campus ist das SV Restaurant mit vier verschiedenen Menulinien, leckeren Snacks für zwischendurch sowie Pizza und Pasta. Hinzu kommen der Pausentreff, das hippe Campus Café sowie ein weiteres Café mit gediegenem Ambiente und viel Italianità.



MÄRKTE

SCHWEIZ

SV Restaurants mit eigener Website.



	Betriebe	Hauptmahlzeiten
Business	316	22 663 000
Event	4	108 000
Restaurant	11	869 000
Total	331	23 640 000

DEUTSCHLAND

Neues Logo, neue Bekleidung.



	Betriebe	Hauptmahlzeiten
Business	109	5 833 000
Event	2	221 000
Care	25	5 754 000
Total	136	11 808 000

ÖSTERREICH

Für Nachhaltigkeit ausgezeichnet.



	Betriebe	Hauptmahlzeiten
Business	43	2 741 000
Care	44	4 915 000
Restaurant	1	46 000
Total	88	7 702 000

HOTEL

Sechs neue Hotels in Planung.



	Übernachtungen
Courtyard Zürich	41 914
Courtyard Basel	37 863
Renaissance Zürich	63 076
La Pergola Bern	13 742
Courtyard München	65 765
Residence Inn München	40 255
Total	262 615

SV Schweiz verzeichnete ein erfolgreiches Geschäftsjahr mit leicht gesteigerten Umsätzen und soliden Erträgen. Der Bereich Business Catering meldet zahlreiche Mandatsgewinne. Dazu zählen Betriebe am Flughafen Zürich, in Winterthur und Rapperswil sowie Mensen in den Kantonen Luzern (Kantonschulen) und Zürich (ZHAW). Die Marke «SV Restaurant» erhielt einen eigenen Internetauftritt im Responsive Design. Alle 105 SV Personalrestaurants und Mensen im ONE TWO WE Klimaschutzprogramm sparten von 2012–2014 1140 Tonnen CO₂ ein. Das entspricht 9,42 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Auch die Lehrabschlussprüfungen

Anzahl Mitarbeitende

—
2015
5335
2014
4981

waren 2015 wieder ein voller Erfolg – alle 31 Absolventinnen und Absolventen haben bestanden. •

SV Deutschland erzielte 2015 ein Umsatzwachstum von 5 Prozent im Bereich Business Catering. Hier kamen fünf neue Mandate hinzu. Allerdings führte die konsequente Bereinigung des Portfolios gesamthaft zu einem Umsatzrückgang. Per Mitte Oktober 2015 wurden die fünf Seniorenzentren der Sentivo Gruppe aus strategischen Gründen an die Curanum AG verkauft. Die Profitabilität von SV Deutschland konnte als Folge aller Massnahmen 2015 deutlich gesteigert werden. «daylis», das SV Restaurant am Hauptsitz von SV Deutschland, eröffnete letzten August als erstes im frischen SV Restaurant Look. Bis Ende 2016 wird die neue Markenwelt in allen Betrieben sichtbar sein. •

Anzahl Mitarbeitende

—
2015
1583
2014
1676

Für 2015 wurde eine neue Berechnungsgrundlage mit vollkonsolidierten Mitarbeiter-Zahlen angewandt. Die Mitarbeiter-Zahlen von 2014 wurden entsprechend angepasst.

SV Österreich meldet ein zweistelliges Umsatzwachstum in den Bereichen Business und Care Catering. Hier kamen zehn neue Mandate hinzu. Die Marktanteile wurden deutlich verbessert, auch in Salzburg und Tirol. Die Dienstleistungen von SV Österreich für die SeneCura Gruppe werden trotz des Verkaufs der Minderheitsbeteiligung fortgeführt. Ausgezeichnet mit dem Österreichischen Umweltzeichen wurden 2014 das SeneCura Sozialzentrum Altenmarkt sowie das SeneCura Sozialzentrum Grafenwörth und 2015 – als erster Business-Kunde – die mdw-Universität für Musik und darstellende Kunst in

Anzahl Mitarbeitende

—
2015
790
2014
654

Wien. Rund zehn Personalrestaurants erhielten bereits den neuen Auftritt von SV Restaurant, der Logo, Beschriftung und Bekleidung umfasst. •

SV Hotel behauptete sich im schwierigen Marktumfeld der Schweiz. 2015 wurden Zimmer und Korridore im Courtyard by Marriott in Zürich Nord renoviert. Die neue Ausstattung mit schnellerem Internet dank zimmereigenem WLAN entspricht den Bedürfnissen von Businesskunden noch besser. Auch der Look und das Logo von SV Hotel wurden 2015 neu gestaltet. Weitere Schwerpunkte liegen in der Vorbereitung für die nächsten Expansionsschritte, die mit den Abschlüssen wichtiger Hotelpachtverträge voll auf Kurs sind. Dazu zählen auch die ersten Moxy Hotels im Portfolio von SV Hotel. Bis 2019 werden

Anzahl Mitarbeitende

—
2015
313
2014
327

vier solcher Moxy Hotels sowie zwei Residence Inn in Deutschland eröffnet. •

«GUTE PROJEKTE VERNETZEN»

—
BEATRICE CONRAD FREY,
SV STIFTUNG.



BEATRICE CONRAD FREY (52) ist Ernährungsberaterin mit eigener Praxis, Dozentin und Fachexpertin im Schweizer Radio. Sie präsierte zwischen 2001 und 2013 den Schweizerischen Verband der Ernährungsberaterinnen SVDE. Ab 2008 war sie SV Stiftungsrätin und seit November 2015 ist Beatrice Conrad Frey Präsidentin des Stiftungsrats.

Was waren Ihre Gründe, dieses Amt anzunehmen?

Vor allem freue ich mich, eine Stiftung zu repräsentieren, die dank des grossen Engagements meiner Amtsvorgängerin Susy Brüscheweiler in den letzten Jahren viel Dynamik und Wirkung entwickelt hat. Der Auftrag, die ideellen Werte der Gründerin Else Züblin-Spiller zu bewahren, ist

vielfältig und spannend. Zudem darf ich einen motivierten und engagierten Stiftungsrat führen.

Wo setzen Sie Schwerpunkte?

Wir wollen noch mehr gute Projekte erhalten, um von diesen die besten auswählen zu können. Deshalb beabsichtigen wir, unseren Bekanntheitsgrad zu steigern, damit Initianten vermehrt zu uns finden. Weiter wollen wir Projekte vernetzen, die bereits an einem anderen Ort in ähnlicher Form existieren. Dadurch können wir unsere Ressourcen wirksam und zielgerichtet einsetzen.

Gute Projekte – was heisst das?

Die SV Stiftung unterstützt unterschiedliche Projekte im Ernährungsbereich. Solche, die gesundes Essverhalten fördern. Oder

Projekte, welche die Folgen ungesunder Ernährung mildern oder den Zugang zu ausgewogener Ernährung ermöglichen. Neben diesen inhaltlichen Kriterien sind eine professionelle Konzeption und Planung der Projekte sowie ihre Breitenwirkung Voraussetzung für eine finanzielle Unterstützung.

An welchem Punkt steht die Stiftung heute?

Das Jubiläumsjahr 2014 hat uns sehr viel Schwung verliehen. Davon konnte die Stiftung auch letztes Jahr gut profitieren und schuf eine ideale Ausgangslage, um auch in Zukunft viel zu bewegen. Wir freuen uns, weiterhin viele spannende Projekte im Ernährungsbereich zu unterstützen. •

DIE SV STIFTUNG ist dem sozialen Engagement verpflichtet, mit dem **Else Züblin-Spiller 1914** den Schweizer Verband Soldatenwohl gegründet hatte. Als Trägerstiftung besitzt sie die Aktienmehrheit der **SV Group AG** und unterstützt mit den Dividenden gemeinnützige Projekte, welche die gesunde und erschwingliche Ernährung der ganzen Bevölkerung fördern.
www.sv-stiftung.ch

CORPORATE GOVERNANCE

—
DIE GRUNDSÄTZE
DER UNTERNEHMENSFÜHRUNG
BEI DER SV GROUP.

Die SV Group ist den Grundsätzen einer guten Unternehmensführung (Corporate Governance) verpflichtet. Die entsprechenden Prinzipien und Regeln sind in den Statuten, im Management-Handbuch und im Organisationsreglement festgehalten.

Konzernstruktur und Aktionariat

Konzernstruktur: Die SV Group hat rechtlich seit dem 1.1.2003 eine Holdingstruktur. Operativ ist die SV Group in fünf Geschäftsfelder unterteilt: Business, Care, Event, Hotel und Restaurant.

Bedeutende Aktionäre: Die bedeutendste Aktionärin der SV Group ist die SV Stiftung (88,9 Prozent per 31.12.2015).

Mitglieder des Verwaltungsrats

Ernst A. Brugger: CH, Mollis, Präsident, im Verwaltungsrat seit 1999, Amtsdauer bis zur Generalversammlung 2017

Silvio C. Gabriel: CH, Stein am Rhein, im Verwaltungsrat seit 2010, Amtsdauer bis zur Generalversammlung 2016

Michele Bernasconi: CH, Oberrieden, im Verwaltungsrat seit 2015, Amtsdauer bis zur Generalversammlung 2018

Karin Lenzlinger Diedenhofen: CH, Uster, im Verwaltungsrat seit 2010, Amtsdauer bis zur Generalversammlung 2016

Barbara Stamm: CH, Zürich, im Verwaltungsrat seit 2012, Amtsdauer bis zur Generalversammlung 2016

Bernhard Steinmetz: D, Königstein, im Verwaltungsrat seit 2007, Amtsdauer bis zur Generalversammlung 2017

Walter Trösch: CH, Vaz/Oberbaz, im Verwaltungsrat seit 2007, Amtsdauer bis zur Generalversammlung 2016

Werner Widmer: CH, Zollikerberg, im Verwaltungsrat seit 2002, Amtsdauer bis zur Generalversammlung 2016

Interne Organisation

Verwaltungsrat: Der Verwaltungsrat ist die oberste Entscheidungsinstanz im Unternehmen. Eine Ausnahme bilden jene Angelegenheiten, die gemäss Gesetz (OR Art. 698) oder Statuten den Aktionären vorbehalten sind. Der Verwaltungsrat trifft seine Entschiede im Gremium. Seine Hauptaufgaben richten sich nach den gesetzlichen Bestimmungen (OR Art. 716a) sowie den Statuten.

Arbeitsweise des Verwaltungsrats und seiner Ausschüsse:

Der Verwaltungsrat stellt durch eine Reihe von Massnahmen sicher, dass er zur Wahrung seiner Aufgaben ausreichende Informationen zur Verfügung hat.

— Der Verwaltungsratsausschuss, das Risk & Audit Committee und das Remuneration & Nomination Committee treffen sich regelmässig intern, mit dem CEO und dem CFO und bei Bedarf mit weiteren Mitgliedern der Konzernleitung, um zentrale Geschäfte zu diskutieren, sich über den Geschäftsverlauf informieren zu lassen sowie die Erfassung und Behandlung von Chancen und Risiken laufend zu aktualisieren. Das Remuneration & Nomination Committee berät zu Wahlen im Verwaltungsrat und in der Konzernleitung sowie deren Entlohnung.

— Die Konzernleitung nimmt an den Verwaltungsratssitzungen teil, um über ihre Verantwortungsbereiche zu berichten.

— Es finden regelmässig Sitzungen zwischen dem Verwaltungsratspräsidenten und dem CEO und bei Bedarf mit weiteren Mitgliedern der Konzernleitung statt.



KONZERNLEITUNG (v.l.n.r.) Gabriel Lüthy, Daniel Meier, Andreas Kabela, Patrick Camele (CEO), Detlef Knuf, Beat Kuhn, Peter Lutz, Stefan Siebenhaar.

- Im Jahr 2015 hat der Verwaltungsrat fünfmal, der Verwaltungsausschuss siebenmal, das Risk & Audit Committee zweimal und das Remuneration & Nomination Committee zweimal getagt.

Verwaltungsausschuss: Der Verwaltungsausschuss (Ernst A. Brugger, Präsident, Silvio C. Gabriel, Bernhard Steinmetz) unterstützt den Verwaltungsrat, indem er alle bedeutenden Projekte vorab prüft sowie zu grösseren Finanzvorhaben und zu organisatorischen Themen zuhanden des Verwaltungsrats Antrag stellt. Der Verwaltungsausschuss entscheidet eigenständig zu Finanzierungs- und Investitionsfragen innerhalb der in der Kompetenzmatrix geregelten Bandbreiten. Der Verwaltungsrat kann dem Ausschuss projektweise auch ein Mandat mit Entscheidungsbefugnis erteilen.

Risk & Audit Committee: Das Risk & Audit Committee (Ernst A. Brugger, Präsident, Bernhard Steinmetz, Barbara Stamm, Patrick Camele, Gabriel Lüthy) hat die Auf-

gabe, die Konzernrechnung zu beurteilen, Risikoeinschätzungen vorzunehmen, diese im Rahmen eines Assurance-Konzepts zu koordinieren und zu überwachen, Entscheidungen zuhanden des Verwaltungsrats vorzubereiten sowie Tätigkeit und Zusammenarbeit der externen Revision und des internen Controllings zu steuern.

Remuneration & Nomination Committee: Dieses Committee (Ernst A. Brugger, Präsident; Silvio Gabriel und Karin Lenzlinger) bereitet zuhanden des Verwaltungsrats Wahlen im Verwaltungsrat und in der Konzernleitung sowie die Entlohnungen vor.

Mitglieder der Konzernleitung
Patrick Camele: CH,
 CEO SV Group seit 1.7.2012

Gabriel Lüthy: CH,
 CFO SV Group seit 1.1.2011

Andreas Kabela: A, Geschäftsführer
 SV Group Österreich seit 1.4.2014

Beat Kuhn: CH,
 Geschäftsführer SV Hotel seit 1.4.2014

Stefan Siebenhaar: CH,
 Geschäftsführer SV Group Schweiz
 seit 1.4.2014

Peter Lutz: CH,
 CMO SV Group seit 1.4.2014

Daniel Meier: CH,
 CHRO SV Group seit 1.4.2014

Detlef Knuf: D,
 CEO SV Group Deutschland seit 1.5.2014

Konzernsitz
 SV Group AG
 Memphispark
 Wallisellenstrasse 57
 Postfach
 CH-8600 Dübendorf 1
 T +41 43 814 11 11
 F +41 43 814 11 12
 info@sv-group.ch
 www.sv-group.com

Hotel
 SV Hotel AG
 Memphispark
 Wallisellenstrasse 57
 Postfach
 CH-8600 Dübendorf 1
 T +41 43 814 11 11
 F +41 43 814 11 12
 info@sv-group.ch
 hotel.sv-group.com

Ländergesellschaften
 SV (Schweiz) AG
 Memphispark
 Wallisellenstrasse 57
 Postfach
 CH-8600 Dübendorf 1
 T +41 43 814 11 11
 F +41 43 814 11 12
 info@sv-group.ch
 www.sv-group.ch

SV (Suisse) SA
 Route de Cité-Ouest 2
 CH-1196 Gland
 T +41 22 354 80 30
 F +41 22 354 80 31
 info@sv-group.ch
 www.sv-group.ch

SV (Deutschland) GmbH
 Elisabeth-Selbert-Strasse 4a
 D-40764 Langenfeld
 F +49 2173 20 77 0
 F +49 2173 20 77 103
 info@sv-group.de
 www.sv-group.de

SV (Österreich) GmbH
 Schwarzenbergplatz 2/1/4
 A-1010 Wien
 T +43 1 367 76 03-0
 F +43 1 367 76 03-20
 office@sv-group.at
 www.sv-group.at

© 2016 SV Group, Dübendorf

Projektleitung
 Manuela Stockmeyer

Konzept und Gestaltung
 MADE Identity AG, Zürich

Fotografie
 Daniel Ammann, Herisau (Titelseite, Editorial und Seiten 1, 3-8, 10, 11, 22, 24)
 Fabian Unternährer, Bern (Seiten 1 und 9)
 Daniel Aeschlimann, Zürich (Seiten 1, 12, 14-15)
 Jonas Kuhn, Zürich (Seite 13)
 Fotostudio am Ostbahnhof, München (Seite 11)
 Felix Frey, Winterthur (Seite 11)
 Ingo Busch, reise-wahnsinn.de (Seite 17)

Redaktion
 MADE Identity AG, Zürich

Texte
 Serge Rossinski, Zürich

Lithografie
 Marjeta Morinc, Zürich

Druck
 Appenzeller Druckerei AG, Appenzell

Der Tätigkeitsbericht 2015 der SV Group erscheint in folgender Auflage:
 2300 Exemplare in deutscher Sprache
 Eine digitale Version (PDF) ist unter www.sv-group.com abrufbar.

Tätigkeitsberichte können bestellt werden bei:
 SV Group, Corporate Communications, info@sv-group.ch



