

svgroup



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2020

AVANT-PROPOS



Chère lectrice, cher lecteur,

Une année comme aucune autre est derrière nous. La pandémie du coronavirus a durement touché le secteur de la restauration et de l'hôtellerie et nous avons dû faire face à des restrictions lourdes. Cependant, SV Group a maîtrisé cette année difficile avec beaucoup de force, de compétence et de créativité.

La crise sanitaire a accéléré de façon vertigineuse des tendances telles que la numérisation, les nouvelles habitudes alimentaires et la sensibilisation aux aliments produits de manière durable. SV Group se prépare à ces changements depuis des années en réalisant des investissements considérables dans la numérisation, l'expansion stratégique de son activité principale et la mise en œuvre cohérente de l'approvisionnement et de l'utilisation durables des aliments. C'est pourquoi l'entreprise a remarquablement réussi à utiliser la crise comme une opportunité et à renforcer durablement sa compétitivité. Le gain d'efficacité lié à la numérisation pose les bases du leadership à long terme de SV Group sur le marché.

Pendant la crise sanitaire, une énorme poussée de numérisation a traversé tous les domaines de la vie. Nos clients et hôtes ont vécu de nouvelles expériences en ligne et s'attendent à une expérience unique dans l'espace numérique également. Lisez comment nous « vivons l'hospitalité en ligne » aux pages 6 et 7.

Malgré l'avancement de la numérisation, le secteur de la restauration et de l'hôtellerie est et reste une « affaire de gens » qui se nourrit de la relation entre les personnes. Il y a eu de belles expériences avec nos clients et hôtes aussi pendant l'année du coronavirus 2020, comme l'illustrent les exemples aux pages 8 à 10.

Pour nous, une alimentation variée et riche en saveurs va de pair avec la responsabilité envers notre planète. À l'avenir, nous suivons l'approche scientifique « Planetary Health Diet » (régime de santé planétaire) qui vise à concilier l'environnement et la santé. SV Group s'affirme ainsi une fois de plus comme le leader du secteur dans le domaine de la durabilité. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet aux pages 4 et 5.

Au cours de son histoire plus que centenaire, SV Group a connu plusieurs changements dans des conditions difficiles et a donné naissance à de nouvelles choses. Nous sommes convaincus que l'entreprise sortira renforcée de la pandémie. 2021 sera une année de transition. Et après, la gastronomie et l'hôtellerie poursuivront les succès du passé.

Nous tenons à remercier tous nos clients et hôtes pour la confiance qui nous a été accordée en ces temps difficiles et vous souhaitons une agréable lecture.

SILVIO C. GABRIEL

Président du Conseil d'administration de SV Group



Notre service de livraison au bureau « ANDIAMO Delivery » est livré dans des plats réutilisables pratiques et hermétiquement fermés

RÉSTRICTIONS MAJEURES CARACTERISENT L'ANNÉE COMMERCIALE

Une situation de marché fondamentalement différente : défis et opportunités

Les trois secteurs d'activité – Restauration d'entreprise et scolaire, Restauration publique et SV Hôtellerie – ont été massivement concernés par les mesures visant à contenir la pandémie du coronavirus. Le télétravail, l'enseignement à distance, la fermeture des restaurants ordonnée par les autorités et les restrictions de voyage ont entraîné une baisse considérable du chiffre d'affaires.

En 2020, SV Group a servi 21,6 millions d'hôtes dans ses restaurants et hôtels (-48 % ; année précédente : 41,7 millions). Nous avons enregistré 236'727 nuitées dans les hôtels (-53 % ; année précédente : 499'186). En conséquence, le chiffre d'affaires a chuté de 47 %. SV Group enregistre donc une perte importante pour l'année 2020.

Dès le milieu de l'année, SV Group a pris des mesures d'envergure en vue de réaliser d'importantes économies dans les coûts de fonctionnement et de structure. Nous avons également pu réduire des pertes financières en négociant avec les propriétaires, les clients et les fournisseurs, bien que dans une très faible mesure.

La tendance au télétravail se poursuivra aussi après la pandémie du coronavirus. Nous pensons que le télétravail s'établira à raison d'environ un jour par semaine. Pour cette raison, nous avons dû prendre la douloureuse décision de supprimer de façon massive des emplois sur de nombreux sites. SV Group s'est donc adapté très tôt aux changements structurels du marché. Nous avons pu sauver un grand nombre d'emplois grâce à l'indemnité pour réduction de l'horaire de travail, à la réduction volontaire des rémunérations du conseil d'administration et de la direction du groupe, à l'annulation ou au report de projets et, pour finir, au recours aux réserves constituées en période de prospérité. Les programmes d'aide gouvernementale ont eu un impact très limité en 2020.

L'année Corona a accéléré notre E-Commerce



« PLANETARY HEALTH DIET » POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET SAINÉ

Une alimentation variée et riche en saveurs: nous suivons cette maxime depuis plus de 100 ans. Chaque année, nous proposons davantage de plats végétariens et vegans d'origine végétale dans nos restaurants, car c'est ainsi que nous obtenons la meilleure incidence sur l'environnement.

Afin de garantir le plus haut niveau de durabilité dans la restauration collective, mais aussi de le faire évoluer en permanence, nous nous sommes fixé un nouveau critère: le « Planetary Health Diet ». À l'avenir, nous suivrons cette approche scientifique qui vise à concilier l'environnement et la santé. SV Group s'affirme ainsi une fois de plus comme le leader du secteur dans le domaine de la durabilité.



Une alimentation saine grâce à la variété et à la saveur

Une alimentation saine et respectueuse de la planète se caractérise par une forte proportion de légumes, de fruits, de céréales complètes, de légumineuses et de fruits à coque. La viande et les produits laitiers font partie du régime alimentaire, mais dans une proportion bien moindre.

Afin d'apporter la variété recommandée au menu et d'augmenter la proportion d'ingrédients d'origine végétale dans l'alimentation, l'équipe du FOODLab de notre siège social à Dübendorf travaille constamment sur de nouveaux plats à base de protéines végétales. Ainsi, nous avons considérablement développé notre offre plant-based et interprété des menus classiques de manière vegan. En accord avec le « Planetary Health Diet », nous créons des repas riches en saveurs en les accompagnant de féculents variés. Outre les pâtes, le riz et les pommes de terre, nous proposons des accompagnements avec d'autres céréales comme le risotto à l'épeautre et aux betteraves, la purée de pois chiches et de pommes de terre, le sarrasin aux cèpes ou la purée de petits pois. Ainsi, les céréales anciennes, mais aussi les protéines végétales reprennent de l'importance. Et ceci est bon pour nous, les humains, mais aussi pour notre planète.

Bon pour l'homme et la planète

Le « Planetary Health Diet » représente un repère pour une alimentation saine pour les personnes, mais aussi pour la planète. Il s'appuie sur les recommandations de 40 scientifiques internationaux qui ont publié en 2019 le rapport EAT-Lancet.

En bref, le « Planetary Health Diet » est synonyme d'une alimentation variée, d'origine végétale et riche en saveurs. Tous les aliments sont autorisés, mais c'est la bonne quantité qui compte. Les ressources naturelles disponibles sont utilisées de manière responsable. Les denrées alimentaires sont valorisées et ne sont pas jetées. En adaptant notre offre selon les recommandations du « Planetary Health Diet », nous contribuons à une alimentation durable dans nos restaurants, mais aussi faisons du bien à notre planète Terre. •

Création de recette telle que recommandé par le « Planetary Health Diet »



Recette pour 4 personnes

env. 90 mn (dont 30 mn d'activité)

🌍 0.6 kg d'eq CO₂ par portion

120 g	Haricots noirs, trempés pendant la nuit, puis cuits
180 g	Asperges vertes
480 g	Spirales complètes
160 g	Petits pois
80 g	Feuilles d'épinards frais
½	Concombre
1	Avocat
½ c. à s.	Graines de chanvre

Marinade pour asperges

1 c. à s.	Sirop d'érable
1 c. à c.	Flocons de piment
½	Citron, zeste
un peu	d'huile de colza, de sel et de poivre

Dressing à la moutarde

1.2 dl	Sauce salade préférée, pour la base
2 c. à s.	Moutarde (p. ex. à l'ancienne)
1 c. à s.	concentré pur des poires

Préparation

Faire tremper les **haricots noirs** dans de l'eau froide pendant la nuit. Égoutter les haricots et rincer à l'eau froide. Couvrir les haricots d'eau et cuire sans sel pendant 90 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laisser bien égoutter. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Astuce: vous pouvez aussi utiliser des haricots déjà cuits.

Laver les **asperges**, laisser égoutter et ôter la base. Couper les asperges, sans les éplucher, en morceaux de quatre centimètres. Mélanger le sirop d'érable, le zeste de citron et les flocons de piment avec un peu d'huile de colza pour en faire une marinade, puis assaisonner avec du sel et du poivre. Retourner les asperges dans la marinade, les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire rôtir dans un four préchauffé à 170 °C (chaleur de sole et de voûte) pendant 10 minutes.

Porter l'eau à ébullition dans une casserole, ajouter le sel. Cuire les **spirales complètes** pendant environ 11 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter, rincer à l'eau froide et mélanger avec un peu d'huile de colza.

Porter l'eau à ébullition dans une casserole et ajouter les **petits pois**. Couvrir la casserole et laisser mijoter les petits pois jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ trois minutes). Couper le concombre en tranches, détailler l'avocat en dés, laver les feuilles d'épinards frais et réserver.

Dressing à la moutarde: préparer la sauce salade préférée comme à l'accoutumée. Ajouter la moutarde et le concentré pur des poires et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dressage

Répartir les spirales complètes dans quatre bowls. Disposer sur le dessus les asperges, les petits pois, les feuilles d'épinards, les haricots, les tranches de concombre et l'avocat. Parsemer de graines de chanvre et arroser de vinaigrette. Bon appétit !

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE, EN LIGNE ET HORS LIGNE

Pendant la crise sanitaire, une énorme poussée de numérisation a traversé tous les domaines de la vie. Nos hôtes ont, eux aussi, vécu de nouvelles expériences en ligne et ont développé de nouvelles attentes. Ils ne veulent pas seulement bien manger et se sentir bien chez nous. Nos hôtes s'attendent également à une expérience unique et agréable en ligne.

Notre concept hôtelier « Stay Kooook », lancé en pleine crise sanitaire, est un exemple de parcours réussi pour les hôtes. Il a été très bien accueilli par le public et les experts. Notre compétence dans l'ajout d'une dimension numérique à l'expérience du client devient donc de plus en plus importante.

Celui qui, en ces temps de distanciation sociale et de besoin accru de sécurité, permet aux hôtes en plus d'interagir sans contact, bénéficie de leur confiance. Depuis plusieurs années, SV Group mène un certain nombre d'initiatives pour s'assurer que nous pouvons offrir à nos hôtes une bonne expérience en ligne. En 2020, plusieurs plateformes ont été lancées en même temps.

« SV Hotels a créé un concept d'hébergement unique avec la formule Stay Kooook. Véritablement innovante, intelligente et tournée vers l'avenir. La première innovation hôtelière suisse depuis des décennies. »

—
Hans R. Amrein
publiciste, professeur à l'EHL et
rédacteur en chef du magazine de
référence « Hotelier »

Commander simplement et en toute sécurité : service de livraison et offres de smartfridge de SV Group

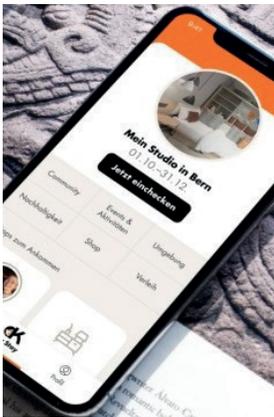
Manger dans un restaurant traditionnel d'entreprise n'est aujourd'hui qu'une des nombreuses options de restauration. Nous proposons donc à nos clients une offre diversifiée en ce qui concerne la restauration d'entreprise. Nos services sont complétés par des services de livraison qui livrent des plats fraîchement préparés directement au bureau ou au lieu du télétravail. Nous avons créé des plateformes de commande en ligne conviviales pour les deux offres. Les hôtes doivent pouvoir passer leurs commandes en ligne de manière simple et sécurisée et, s'ils le souhaitent, consulter des informations complémentaires sur l'assortiment, les prix, l'origine des produits et les ingrédients.



Le réfrigérateur intelligent EMIL a une application primée. Utilisation facile, transaction financière sécurisée, sécurité des données – c'est un pur plaisir.

Plus de temps pour l'hôte grâce à la numérisation

En pleine crise de Corona, nous avons ouvert notre premier « Stay KooooK ». Grâce à un parcours en ligne entièrement adapté aux besoins des « nomades numériques », l'accent est mis sur les rencontres de personnes au « Stay KooooK ». Sur place, nos collaborateurs sont là pour accueillir les personnes et répondre aux préoccupations des hôtes. Pour qu'ils puissent se consacrer pleinement à la rencontre avec nos hôtes, nous avons entièrement numérisé les processus hôteliers typiques et tous les points de contact. L'hôte procède à la réservation, à l'enregistrement / au check-out et à la facturation à l'aide d'une application web. Cette expérience en ligne de bout en bout est unique et anticipe ce qui deviendra probablement la norme à l'avenir.



Trois questions à Beat Kuhn, Managing Director de la business unit Hôtellerie

Comment est né « Stay KooooK » ?

L'ensemble de l'entreprise, diverses start-ups et développeurs de technologies, ainsi que des experts internationaux et des experts extérieurs au secteur ont été impliqués dans le développement de cette solution innovante via des processus de design thinking.

Que représente la marque ?

Avec « Stay KooooK », nous lançons pour la première fois notre propre marque, qui porte l'ensemble de notre ADN. Le concept s'adresse à une nouvelle génération de voyageurs qui recherchent un hébergement pratique et de qualité, avec un maximum d'individualité et de flexibilité. Il est donc taillé sur mesure pour répondre à des besoins et demandes en constante évolution. Notre objectif est de faire en sorte que nos hôtes se sentent à l'hôtel aussi en sécurité et à l'aise qu'à la maison.

Cette évolution peut-elle être transférée à d'autres secteurs ?

À long terme, nous voulons proposer des licences pour les produits développés et passer ainsi du statut de franchisé à celui de franchiseur.



Beat Kuhn,
Managing Director BU Hôtellerie

AU CONTACT D'AUTRES PERSONNES : DE BELLES RENCONTRES DANS L'ANNÉE DU CORONAVIRUS

L'hôtellerie et la restauration sont et restent une affaire de personnes. Six collègues parlent de leurs meilleures rencontres avec des clients et des hôtes en 2020, l'année du coronavirus.

Reto Schnyder - SESH Glattzentrum

« Mon équipe est très motivée de créer de superbes expériences pour tous nos hôtes », déclare Reto Schnyder, Restaurant Manager du SESH au Glattzentrum. Malgré une ouverture peu avant la crise Corona et les restrictions associées, Reto Schnyder et son équipe ont réussi à établir des relations étroites avec les hôtes. Avec ses bowls sophistiqués préparés à partir d'ingrédients frais et régionaux, SESH séduit un large public. Reto Schnyder raconte : « Les jeunes aiment l'environnement décontracté et les offres tendance. Les personnes plus âgées apprécient nos conseils compétents et l'échange personnel. Cela crée beaucoup de moments agréables. » Il se réjouit tout particulièrement d'une rencontre : « Avec un hôte, nous avons établi une relation si étroite qu'il commande chez nous presque tous les jours et vient toujours chercher sa commande personnellement. Il aime notre offre culinaire tendance et l'atmosphère conviviale. Il nous rend même visite le week-end avec ses enfants, qui adorent notre bubble tea. »



Reto Schnyder,
Restaurant Manager



Deborah Janik, Consultant
Nutrition et diététique
Joana Fleischer, Diététicienne

Deborah Janik - Podcast sur la nutrition

SV Allemagne a développé en 2020 un podcast consacré à l'alimentation pour les enfants en âge de fréquenter la crèche et l'école élémentaire qui suscite continuellement beaucoup d'enthousiasme et donne lieu à d'excellents retours. Dans le podcast, la souris Mia Mozzarella raconte des faits intéressants sur des aliments délicieux et sains et les rend attrayants aux yeux des enfants. « C'est une façon amusante pour les enfants d'apprendre à manger sainement », explique Deborah Janik, responsable de la nutrition et de la diététique chez SV Allemagne. Le concept est aussi simple qu'ingénieux: tous les mardis soirs, les enfants écoutent les aventures culinaires passionnantes de Mia Mozzarella et de son meilleur ami Luca Povolone sur leur Toniebox. Le lendemain, les cuisiniers SV de la crèche préparent le plat de Mia Mozzarella pour les enfants. Deborah Janik est fière: « Les enfants, tout comme leurs parents, sont totalement conquis. » Ces excellents retours leur procurent régulièrement des moments de joie : « Nos clients nous ont fait part du fait que les enfants connaissent la chanson de Mia Mozzarella et la chantent. C'est le plus beau retour pour nous », ajoute-t-elle.

Mia Mozzarella





Benjamin Straubhaar,
Restaurant Manager

Benjamin Straubhaar - Centre administratif Berne

« Malgré les circonstances contraignantes, vous avez toujours travaillé avec engagement et motivation pour que nos collaborateurs reçoivent des repas équilibrés et de qualité », peut-on lire dans une lettre du Ministère public de la Confédération et de la direction adressée au Restaurant Manager Benjamin Straubhaar et à son équipe. L'équipe SV du restaurant du personnel du centre administratif de Berne a séduit ses hôtes en 2020 par diverses actions : ventes de Noël, plateaux de fondue au fromage et de fondue chinoise à emporter, et pizzas maison. Benjamin Straubhaar est fier : « Nous avons essayé, malgré les restrictions, de faire de notre mieux à tout moment. Je suis d'autant plus heureux que notre client et les hôtes le voient également de cette façon. Un tel retour fait vraiment plaisir après cette année difficile. » La devise de l'équipe : sourire, sourire et sourire – malgré le masque.



Samuel Baumgartner - Renaissance Zurich Tower Hotel
Samuel Baumgartner, Front Office Manager au Renaissance Zürich Tower Hotel, a abordé l'année 2020 avec beaucoup d'optimisme. Il raconte : « Nous avons eu beaucoup moins d'hôtes. J'ai utilisé ce temps pour me concentrer davantage sur ces quelques hôtes et pour répondre de façon plus ciblée à leurs besoins et souhaits. » Grâce à cette attitude positive, Samuel Baumgartner peut se remémorer de nombreuses belles rencontres en 2020, malgré les deux fermetures temporaires de l'hôtel : « Lors des deux réouvertures, les hôtes étaient très heureux de séjourner chez nous ce qui a donné lieu à de nombreuses conversations agréables. Ils étaient incroyablement heureux de revenir à la normale et j'étais bien sûr ravi de les accueillir chaleureusement. La plus belle chose était pour moi de voir la joie sur les visages des hôtes. C'est formidable de faire partie de quelque chose qui rend la vie des gens plus excitante. » En même temps, il est impatient, et espère, de voir le nombre d'hôtes augmenter prochainement.



Samuel Baumgartner,
Front Office Manager



Sabine Frankl,
Restaurant Manager

Sabine Frankl - American International School Vienna

L'équipe SV de l'American International School de Vienne fait partie d'une superbe communauté, qui n'a pas changé malgré les restrictions liées au coronavirus.

« Nous ne voyons plus beaucoup d'enfants, malheureusement. Les enfants de la maternelle et de la première année de l'école élémentaire mangent même dans leur classe. Bien évidemment, c'est très dommage. Mais les autres élèves viennent toujours à la salle à manger », explique Sabine Frankl, Restaurant Manager. Toute l'équipe se réjouit particulièrement de l'ingéniosité dont les enfants font preuve pour rester en contact avec l'équipe SV. Presque tous les jours, ils reçoivent des lettres de la part des élèves : « Je ne sais pas ce que nous ferions sans vous ! » et « J'aime vraiment tous les plats que vous préparez ! » Une demi-douzaine de lettres sont accrochées à l'armoire du bureau de Sabine Frankl, et encore plus derrière la caisse. Avec une grande joie, elle déclare : « Nous sommes touchés chaque fois que les enfants nous apportent leurs lettres. C'est tout simplement incroyable, et nous sommes ravis qu'ils nous apprécient autant, ainsi que notre cuisine. »



Armando dos Santos - CSS Lausanne

Armando dos Santos est cuisinier au restaurant du personnel de la CSS de Lausanne, qu'il a dirigé en 2020, année difficile marquée par le coronavirus, en remplaçant sa supérieure partie en congé maternité. Sur place tous les jours et très motivé, lui et son équipe se sont occupés des collaborateurs de la CSS et ont ainsi établi un contact étroit avec les hôtes. « Malgré les restrictions, il était particulièrement important pour moi d'accueillir chaleureusement les hôtes et de maintenir la qualité habituelle », nous raconte Armando dos Santos. Lorsqu'on lui demande quelle est sa rencontre la plus mémorable en 2020, il répond : « J'ai eu beaucoup d'excellentes rencontres avec les hôtes et j'ai eu de très bons retours. » Mais une situation en particulier l'a marqué : « Malheureusement, ma formation de cuisinier que j'ai faite au Portugal n'est pas reconnue en Suisse. Avec les encouragements de SV Group et de la CSS, j'ai décidé de suivre en 2020 une formation complémentaire qui permettra de faire reconnaître mon diplôme. En guise d'entraînement pour le jour de l'examen pratique, j'ai invité à un repas trois de nos fidèles hôtes en tant qu'experts. C'était un moment très agréable et important pour moi, car j'ai pu renforcer la fidélité de nos hôtes en même temps que cela profite à ma formation. Ils étaient très heureux d'être invités. »



Armando dos Santos,
Cuisinier

2021 EST UNE ANNÉE SPÉCIALE AUSSI POUR SV FONDATION

SV Fondation est l'actionnaire majoritaire de SV Group SA. « 2020 a également été une année spéciale pour nous », déclare Beatrice Conrad Frey, présidente du conseil de fondation. « Nous avons fait l'expérience directe des restrictions massives imposées à la vie économique. Leur impact majeur sur SV Group SA nous a naturellement très fortement touchés, notamment sur le plan personnel. » SV Fondation devra probablement renoncer à ses dividendes en 2021. En tant que fondation donatrice, elle les utilise en temps normal pour soutenir divers projets dans le domaine de l'alimentation. Pour l'année 2020, SV Fondation a décidé de maintenir son soutien aux projets en cours, bien qu'à une échelle beaucoup plus réduite en raison de la pandémie. Le conseil de fondation a fait un geste important en accordant une aide d'urgence en rapport avec le coronavirus (voir encadré).

SV Fondation est consciente de sa responsabilité en tant qu'actionnaire majoritaire et fondation donatrice, surtout en temps de crise. Il s'agit notamment de s'efforcer de mener ses propres activités de manière durable et en tenant compte des coûts, et d'exploiter les synergies dans la mesure du possible. Chez SV Group SA, par exemple, c'est le cas dans le domaine de la communication. Les circonstances particulières de la pandémie ont conduit à un échange continu entre le président du conseil d'administration de SV Group SA et la présidente de SV Fondation, qui allaient au-delà des réunions du conseil de fondation et du conseil d'administration.

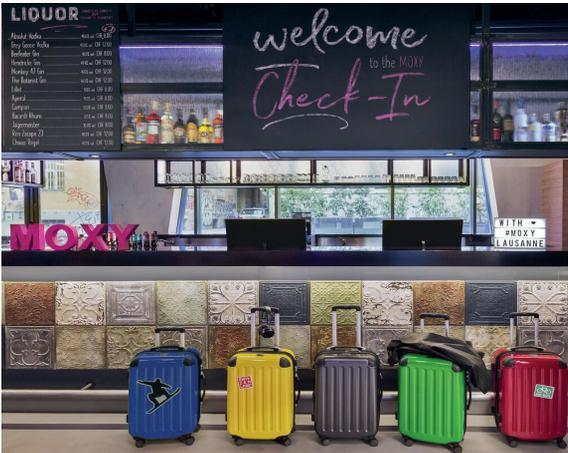
Marchés Caritas : les fruits et légumes bénéficient d'une remise supplémentaire

Dans les 21 marchés Caritas de Suisse, les personnes touchées par la pauvreté peuvent faire leurs courses à des prix très réduits. Depuis sept ans, SV Fondation apporte un soutien financier afin que les marchés Caritas puissent également proposer des fruits et légumes à bas prix. Étant donné que la situation financière de nombreuses personnes socialement défavorisées s'est encore aggravée à cause de la pandémie du coronavirus, elles se tournent de plus en plus vers des produits moins chers et renoncent aux aliments frais. Grâce à l'aide d'urgence de SV Fondation en rapport avec le coronavirus, les prix des fruits et légumes ont pu être davantage baissés sur les marchés Caritas.



JALONS 2020

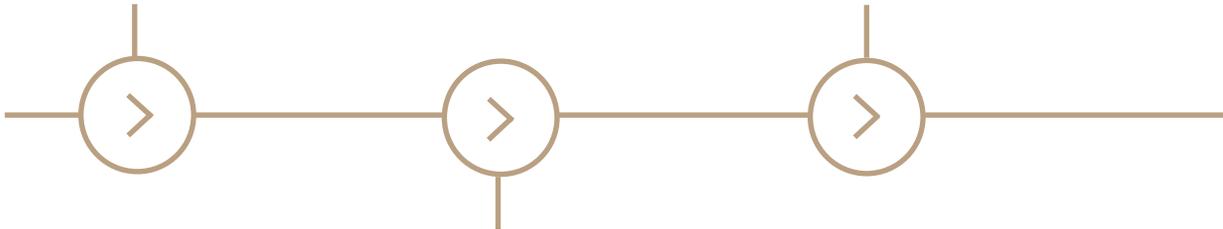
—



Ouverture
du Moxy, Lausanne



Lancement
ANDIAMO Delivery

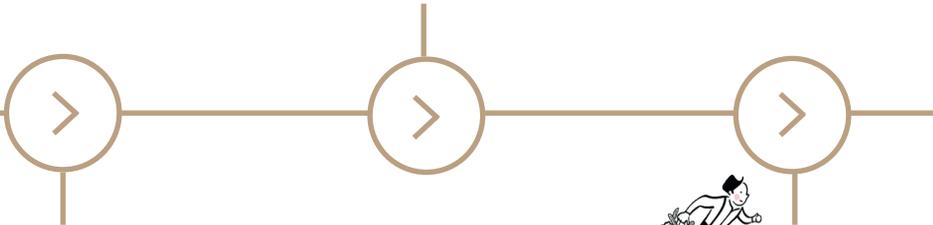


Ouverture
du restaurant SESH, Wallisellen



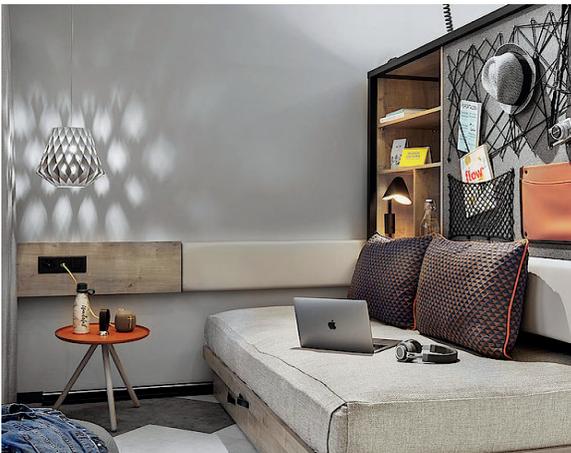


BRIX Burger x Salad
Ouverture
du restaurant BRIX, Pfäffikon



Stay KOOOOK
Ouverture
du Stay Kooook, Berne Wankdorf

EMIL@HOME
Lancement
EMIL@Home



Siège du groupe

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

Hôtellerie

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

Filiales nationales

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

SV (Deutschland) GmbH
Elisabeth-Selbert-Strasse 13
D-40764 Langenfeld
T +49 2173 20 77 0
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
office@sv-group.at
www.sv-group.at