svrestaurant

**FRISCH & GESUND** 2
**INNOVATIV & MASSGESCHNEIDERT** 6
**NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSBEWUSST** 8
**EFFIZIENT & WIRTSCHAFTLICH** 14

# EDITORIAL

—

Liebe Leserin, lieber Leser

Glückliche und zufriedene Gäste liegen uns am Herzen. Unser oberstes Ziel ist es, sie jeden Tag aufs Neue mit genussvollem Essen zu überraschen – frisch und ausgewogen zubereitet. Einzigartig aber, und das ist entscheidend: Unser Essen ist nachhaltig, mit Fleisch aus Produktion mit strengen Bestimmungen zum Tierwohl, mit saisongerechten Gemüsen und Früchten, die von lokalen Partnern aus der Region angeliefert werden.

Ob sich ein Gast bei uns wohlfühlt, hängt aber nicht nur vom guten Essen und Trinken ab. Auch gelebte Gastfreundschaft ist entscheidend: Wer bei uns mit einem freundlichen Lächeln empfangen und mit aufmerksamem Service bedient wird, kommt gerne wieder. So werden unsere Restaurants zu Begegnungsorten, wo Herzlichkeit und Kulinarik grossgeschrieben werden.

Immer schneller, immer mehr – das ist heute der Arbeitsalltag. Auch hier gilt unsere Devise, stets über den Tellerrand hinauszuschauen, kulinarische Trends und gesellschaftliche Veränderungen zu erkennen und neue Kundenbedürfnisse aufzunehmen. Zulieferdienste, effizientere Bestellungs- und Zahlungsmöglichkeiten oder neue Flächennutzungen gewinnen ebenfalls an Bedeutung. Uns konstant mit unseren Kunden weiterzuentwickeln und stets ein verlässlicher Partner zu sein – das ist unser Credo.

Wir möchten Ihnen Appetit machen auf unser Angebot und laden Sie herzlich ein in die kulinarische Welt von SV Schweiz. Die Broschüre ist angerichtet. Ich wünsche Ihnen viele Anregungen bei der Lektüre.

PATRICK CANDRIAN
GESCHÄFTSFÜHRER SV SCHWEIZ

# PERFEKTE LÖSUNGEN FÜR IHRE BEDÜRFNISSE

## FRISCH & GESUND

Unser Essen macht Freude und hält fit – das motiviert Ihre Mitarbeitenden und gibt ihnen Power.

SEITE 2

## EFFIZIENT & WIRTSCHAFTLICH

Gemeinsam bauen wir eine langfristige, attraktive Partnerschaft auf.

SEITE 14

## IHRE BEDÜRFNISSE

MOTIVIERTE UND PRODUKTIVE MITARBEITENDE

NACHWEISBARER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT

WIRTSCHAFTLICHE EFFIZIENZ MIT TIEFEN KOSTEN

## INNOVATIV & MASSGESCHNEIDERT

Sie haben Wünsche für Ihr Restaurant? Wir setzen sie um.

SEITE 6

## NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSBEWUSST

Mit uns ist Nachhaltigkeit kein Lippenbekenntnis, sondern gelebte Wirklichkeit – und das schmeckt.

SEITE 8

# FRISCH & GESUND

—

**Eine ausgewogene Ernährung ist die Grundlage für das Wohlbefinden Ihrer Mitarbeitenden. In Ihrem Restaurant legen wir deshalb grossen Wert auf ein frisches und vielseitiges Angebot.**

Essen, das Freude macht und gesund ist – dazu zählt auch ein abwechslungsreiches und saisonales Gemüse- und Salatangebot. Dafür schulen wir unsere Köche exklusiv in der Hiltl Akademie im Haus Hiltl in Zürich, dem ältesten vegetarischen Restaurant der Welt. An unseren Front-Cooking-Stationen werden die Menus frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Die Menuplanung erfolgt selbstverständlich stets individuell in Ihrem Restaurant – denn niemand kennt die Gäste besser als das Team vor Ort. Unterstützung gibt es dabei vom Culinary Team, bestehend aus ausgesuchten Profiköchen, die tatkräftig Tipps und Tricks geben – einzigartig in der Branche. Unser Engagement geht aber weit über ein gesundes und frisches Mittagessen hinaus. Mit speziellen Themenwochen machen wir auf eine gesunde Ernährung aufmerksam. Auch bieten wir je nach den Gegebenheiten vor Ort Kochworkshops an. Sie wünschen sich einen Caterer, den Sie in Ihr betriebliches Gesundheitsmanagement einbinden können? Mit uns haben Sie die richtige Gastronomiepartnerin gefunden. •

**KONKRETE MASSNAHMEN FÜR IHR RESTAURANT:**

- ✓ Zubereitung frisch vor Ort
- ✓ Ausgewogene Menupläne
- ✓ Verwendung von hochwertigen Ölen und Fetten
- ✓ Attraktive und beliebte Gemüse- und Salatkreationen
- ✓ Zuckersticks mit 4 statt 5 g Inhalt
- ✓ Gesunde Getränke, auf Augenhöhe platziert
- ✓ Gratis Wasser

«ICH BIN SEHR ZUFRIEDEN MIT DEM ESSEN IN DER MENSA. VOR ALLEM DAS ANGEBOT AN VEGETARISCHEM ESSEN UND VERSCHIEDENEN SALATEN SCHÄTZE ICH SEHR.»

—

LEANA AESCHBACH
SCHÜLERIN
NEUE KANTONSSCHULE AARAU

**LANGANHALTENDE ENERGIE DANK FOURCHETTE VERTE**

Für eine ausgewogene Menugestaltung arbeiten wir mit dem unabhängigen Schweizer Label Fourchette verte zusammen. Mit dem «Tellermodell» halten sich Gemüse und Früchte (⅔ Teller), Stärkequellen wie Teigwaren, Kartoffeln oder Reis (⅔ Teller) sowie Proteine wie Fleisch, Fisch oder Hülsenfrüchte (⅙ Teller) im Gleichgewicht. Das unterstützt die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit von Ihren Mitarbeitenden. Das Modell basiert auf der Schweizer Lebensmittelpyramide und den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. •
www.fourchetteverte.ch

**ANDIAMO – ABWECHSLUNGSREICHER GENUSS FÜR UNTERWEGS**

Neue Geschäftsmodelle und individuelle Arbeitszeiten lösen fixe Essenszeiten zunehmend auf. Gefragt ist eine flexible Verpflegung. Mitarbeitende wollen auch unabhängig ihres Mitarbeiterrestaurants jederzeit und überall gesund und fein essen. ANDIAMO macht dies möglich. Das Take-away-Sortiment basiert auf Rezepten mit saisonalen Zutaten und täglich frisch zubereiteten Produkten. Von Power-Müesli über kleine und grosse Salate bis zu Menus zum Aufwärmen: ANDIAMO bietet alles, was Ihre Mitarbeitenden für einen erfolgreichen Tag brauchen. •

«GESUND ESSEN BEDEUTET NICHT NUR, WAS DU ISST, SONDERN AUCH, WIE DU ISST.»

—

MARCEL FUCHS
PROJEKTLEITER
HEALTH & NUTRITION
SV SCHWEIZ

Geprägt haben Marcel Fuchs mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Gastronomie sowie verschiedene Anstellungen als Küchenchef. Sein oberstes Ziel: mit gesundem Essen einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden und zur Produktivität von Mitarbeitenden zu leisten. Mit einem Referat oder Kochkurs für Ihre Mitarbeitenden bringt unser Ernährungsspezialist Inspirationen für eine gesunde Lebensweise in Ihr Unternehmen. •

## RESTAURANT-PORTRAIT

**HUNDERTPUNKT** Spenglerpark, Münchenstein
**Kunde** Credit Suisse Anlagestiftung
**Plätze** Restaurant: 180, Café-Bar: 70, Terrasse: 40
**Anzahl Menus** Rund 250–300 pro Tag
**Angebot** Tagesmenu, Menu Chef's Choice mit Front Cooking, Free-Choice-Buffet mit vegetarischem Angebot, grosses Salatbuffet
**Renner** Burger am Freitag sowie Schweizer Klassiker auf dem Tagesmenu
**Servicekonzept** Tagesmenu und Chef's Choice: Bestellung am Counter, Salatbuffet und Free-Choice-Buffet: Selbstbedienung
hundertpunkt.sv-restaurant.ch

**Das 2016 eröffnete Restaurant hundertpunkt im Spenglerpark in Münchenstein empfängt ganz unterschiedliche Gäste: Hier essen Mitarbeitende von nahen Unternehmen neben Studentinnen und Studenten der Hochschule für Gestaltung und Kunst.**

Das Angebot im Restaurant hundertpunkt besticht durch seine attraktive Auswahl: saisonale Salate vom grossen Buffet, Schweizer Klassiker und Spezialitäten aus aller Welt. Ein besonderes Highlight ist die hausgemachte Pasta. Sie wird täglich frisch für die Gäste produziert und vor ihren Augen gekocht. Auch die Pizzas sowie die Wok- und Grillgerichte werden im Front Cooking zubereitet. Bei diesem Angebot finden alle ihren Favoriten. •

# Gefüllte Auberginen

FÜR 4 PORTIONEN

## Das braucht's ...

| | |
|---|---|
| **4** | kleine Auberginen |
| | Salz |
| **1** | kleine Karotte |
| **100 g** | Sellerie |
| **1** | Zwiebel |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **200 g** | Soja-Gehacktes |
| **3 EL** | Tomatenpüree |
| **1 dl** | Rotwein |
| **400 g** | gehackte Tomaten aus der Dose |
| **4 dl** | Gemüsebouillon |
| **2 EL** | italienische Kräuter |
| **2** | Zweige Basilikum |
| **½ TL** | Rohrzucker |
| **1 Prise** | weisser Pfeffer, gemahlen |
| | Salz, Pfeffer, Muskat |
| | Wenig Reibkäse, z.B. Sbrinz |
| | Öl zum Braten |

## So wird's gemacht ...

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Auberginen halbieren, Schnittflächen salzen und 30 Minuten stehen lassen. Mit Küchenpapier trockentupfen und in wenig Öl auf den Schnittflächen anbraten. Auberginen aushöhlen, dabei etwas Rand stehen lassen und Fruchtfleisch zur Seite stellen.

Für die Füllung Karotte und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Soja-Gehackten im Öl gut anbraten. Gemüsewürfel beigeben und mitdünsten. Tomatenpüree hinzufügen und 2 Minuten weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen, gehackte Tomaten beigeben und mit Gemüsebouillon auffüllen. Kräuter fein hacken, zusammen mit Rohrzucker und Gewürzen hinzufügen und für 15–30 Minuten köcheln lassen.

Auberginenfruchtfleisch zur Sauce geben und abschmecken. In die ausgehöhlten Auberginen füllen, mit Reibkäse bestreuen und im Ofen bei 180 °C rund 20 Minuten backen.

# INNOVATIV & MASSGESCHNEIDERT

—

**Trends aufspüren, erfassen und umsetzen. Für Sie sind unsere F&B-Scouts stets auf der Suche nach den neuesten Food-Trends im In- und Ausland. Hochkonjunktur haben zurzeit besonders flexible Verpflegungskonzepte.**

Die Gesellschaft unterliegt einem steten Wandel. Immer wieder tauchen neue Trends auf, die auch das Arbeits- und Essverhalten Ihrer Mitarbeitenden beeinflussen. Mit dem Take-away-Konzept ANDIAMO (Seite 3) haben wir einen solchen Trend aufgegriffen und bieten Ihren Mitarbeitenden die Möglichkeit, sich auch unterwegs abwechslungsreich und gesund zu ernähren. Das gleiche Konzept liegt dem digitalen Kühlschrank zugrunde, der in naher Zukunft realisiert wird. An diesem können sich Ihre Mitarbeitenden zu jeder Tages- und Nachtzeit verpflegen. Mittels einer App öffnen sie den Kühlschrank und bezahlen die Produkte bequem mit einer hinterlegten Kreditkarte.

**STREET FOOD UND FOODTRUCKS**
Street Food – ein weiterer Trend, der in den letzten zwei Jahren aus den USA und Asien in die Schweiz übergeschwappt ist. Mobile Essstände, die ihre Spezialitäten auf der Strasse frisch zubereiten und verkaufen, erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. Mit Street-Food-Promotionen, auch in Zusammenarbeit mit jungen Unternehmen wie zum Beispiel Soul Köfte, entführen wir Sie und Ihre Gäste auf eine kulinarische Reise und sorgen für willkommene Abwechslung. In den Sommermonaten fahren bei ausgesuchten Restaurants Foodtrucks vor. Das Angebot reicht hier von Dim Sum über Burger bis Naan Kebab.

**MEHR ALS EIN RESTAURANT**
Mit den Kolleginnen und Kollegen zusammenkommen, sich austauschen und neue Energie tanken – die Mittagspause ist für viele Mitarbeitende eine kleine Insel im oft hektischen Arbeitsalltag. Ein Mitarbeiterrestaurant fördert den Teamgeist, den Zusammenhalt und sorgt für inspirierende Begegnungen. Besonders wichtig ist darum nebst der Qualität des Essens auch die Atmosphäre im Restaurant. Unsere Abteilung Business Development entwickelt auf Ihre Bedürfnisse angepasste Restaurantkonzepte – von der Planung über die Visualisierungen bis hin zur Umsetzung. Damit gestalten Sie nicht nur Ihr Restaurant attraktiver und optimieren die Auslastung, Sie bieten Ihren Mitarbeitenden auch einen echten Mehrwert.

«DAS SV TEAM VERWÖHNT UNS TÄGLICH KULINARISCH UND LEISTET EINEN WESENTLICHEN BEITRAG, DASS UNSER PERSONALRESTAURANT AUCH ALS ORT DER BEGEGNUNG UND DES AUSTAUSCHES GENUTZT WIRD.»

—

MARKUS KRIENBÜHL
LEITER HUMAN RESOURCES
RIVELLA AG

**ÜBER DAS MITTAGESSEN HINAUS**
Das Mittagsgeschäft ist unser Hauptgeschäft. Wir bieten Ihnen aber auch eine Vielzahl an alternativen, individualisierten Dienstleistungen: Wünschen Sie ein Catering während einer Sitzung, eine mobile Pausenverpflegungslösung oder einen Business-Lunch im diskreten Rahmen? Sind Sie auf der Suche nach einem attraktiven Rahmenprogramm für den nächsten Mitarbeiterevent? Oder möchten Sie das Automatenhandling auslagern? Gerne beraten wir Sie umfassend und stehen Ihnen mit unserer Erfahrung und unserem grossen Netzwerk zur Seite. •

RESTAURANT-PORTRAIT

TWENTY NINE Glattbrugg, Zürich
Kunde Wird in Eigenregie geführt
Plätze Restaurant und Lounge: 150, Café-Bar: 10, Terrasse: 40
Anzahl Menus Rund 280 pro Tag
Angebot Vier Menulinien: «Local», «World», «Bun» und «Bowl», eine Café-Bar
Renner Classic und Creamy Cheese Burger mit Pommes frites oder Country Cuts
Servicekonzept Bestellung am Counter mit Front Cooking
restaurant-twentynine.ch

**Helle Räume, eine sorgfältig ausgewählte Inneneinrichtung zum Wohlfühlen und ein modernes Counter-System, das für einen effizienten Service und zufriedene Gäste sorgt – herzlich willkommen im «twenty nine» in Glattbrugg.**

Sei es ein schneller Kaffee am Morgen, ein leckerer Lunch am Mittag oder ein Apéro mit Kollegen nach Feierabend – das Team vom «twenty nine» kümmert sich mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail um seine Gäste. Besonderer Wert wird auf regionale und saisonale Zutaten gelegt. Über Mittag sorgen täglich vier verschiedene Menus für Abwechslung. Dank des innovativen Bestellsystems entstehen kaum Wartezeiten: Die Gäste bestellen und bezahlen am selben Counter und nehmen ihr Menu gleich mit. Das «twenty nine» richtet auch Seminar-Lunches und abends Geschäftsanlässe oder Apéros für bis 150 Personen aus. Design und Bau wurden komplett durch unsere Abteilung Business Development entwickelt und begleitet. •

# NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSBEWUSST

—

**Der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen geht uns alle etwas an. Deshalb arbeiten wir stetig daran, die Umweltbelastung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu verringern: angefangen bei der Produktion über den Einkauf bis hin zur Entsorgung.**

Seit vielen Jahren setzt SV Schweiz bereits auf Schweizer Produkte. Vermehrt ist unseren Kunden und Gästen aber nicht nur die Herkunft wichtig: Sie wollen auch mehr über die Haltung der Tiere wissen. Deshalb haben wir mit dem Schweizer Tierschutz STS ein Konzept ausgearbeitet, um den Anteil an Fleisch von Tieren aus «Besonders tierfreundlicher Stallhaltung» (BTS) und mit «regelmässigem Auslauf im Freien» (RAUS) zu erhöhen und Ihnen so das tierfreundlichste Restaurant der Schweiz zu ermöglichen – ein absolutes Novum in der Gastronomie. Unser Ziel: eine Erhöhung des Anteils an Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in sämtlichen SV Restaurants auf 80 Prozent bis Ende 2019. Ihr Restaurant verfügt zudem über einen «gläsernen Warenkorb». So können Sie sämtliche eingekauften Lebensmittel bis zum Produzenten zurückverfolgen. •

**DAS IST FESTER BESTANDTEIL IN IHREM RESTAURANT:**

- ✓ Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
- ✓ Saisonale, regionale Produkte und Klimagemüse
- ✓ Rüebli und Wiesenvollmilch in IP-Suisse-Qualität
- ✓ Eier und Eiprodukte von Hühnern aus Schweizer Freilandhaltung
- ✓ Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fang und verantwortungsvoller Zucht (MSC-/ASC-zertifiziert)
- ✓ «DO-GOOD- Kühlschrank» mit übrig gebliebenen, einwandfreien Esswaren zu reduzierten Preisen zur Reduktion von Foodwaste
- ✓ Minimalster Einsatz von Flugware
- ✓ Wasser aus Schweizer Quellen

«BEI DER AUSWÄRTSVERPFLEGUNG MACHT ES SV SCHWEIZ VOR: SV RESTAURANTS SETZEN AUF FLEISCH, MILCH UND EIER VON TIEREN AUS AUSLAUF- UND FREILANDHALTUNGEN MIT SCHWEIZER HERKUNFT. WIR VOM SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS BEGLEITEN DAS BEISPIELHAFTE ENGAGEMENT VON SV SCHWEIZ AUS ÜBERZEUGUNG.»

—

DR. ING. AGR. HANS-ULRICH HUBER
GESCHÄFTSFÜHRER
SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

**100 %**

FISCHE UND MEERESFRÜCHTE AUS NACHHALTIGEM FANG UND VERANTWORTUNGSVOLLER ZUCHT ODER MIT MSC-/ASC-ZERTIFIKAT

**90 %**

ALLER PRODUKTE WERDEN VON REGIONALEN PRODUZENTEN IN DER SCHWEIZ BEZOGEN

**100 %**

SCHWEIZER RIND-, SCHWEINE- UND KALBFLEISCH

**100 %**

EIER UND EIPRODUKTE VON HÜHNERN AUS SCHWEIZER FREILANDHALTUNG

**NOCH MEHR ENGAGEMENT MIT ONE TWO WE**

Aufbauend auf unseren regulären Massnahmen haben wir mit dem WWF Schweiz und dem Schweizer Tierschutz STS das Nachhaltigkeitsprogramm ONE TWO WE entwickelt. ONE TWO WE hat zum Ziel, den $CO_2$-Ausstoss zu senken und eine artgerechte Tierhaltung noch stärker zu fördern, ohne auf eine genussvolle Ernährung zu verzichten. Unsere Nachhaltigkeitsexpertin entwickelt mit Ihnen auf Ihr Restaurant zugeschnittene Massnahmen. Gemeinsam setzen wir uns Ziele und überprüfen regelmässig ihre Umsetzung. Ein jährliches Nachhaltigkeitscontrolling sowie die Erhebung des $CO_2$-Fussabdrucks Ihres Warenkorbs sind inbegriffen. So machen wir Nachhaltigkeit in Ihrem Restaurant erlebbar, abgestimmt auf die Bedürfnisse Ihrer Mitarbeitenden und auf Ihre Firmenwerte. •
www.one-two-we.ch

**GROB GEMÜSEANBAU**
Damit in Ihrem Restaurant auch in der kälteren Jahreszeit klimafreundliches Schweizer Gemüse auf den Tisch kommt, arbeiten wir mit drei regionalen Produzenten zusammen. Ihr Gemüse aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern spart über 80 Prozent $CO_2$-Emissionen und wird zu 100 Prozent ohne Insektizide und Pestizide angebaut. Einer dieser Produzenten ist Grob Gemüseanbau aus dem thurgauischen Schlattingen. Der Familienbetrieb wird bereits in dritter Generation von Stefan Grob geführt. Das Besondere: Alle Gewächshäuser werden mit Erdwärme geheizt. Bewässert wird mit gesammeltem Regenwasser. Alternative Energiequellen (Photovoltaik, Geothermie und Biogas) werden gefördert. •

«ARBEITEN IM EINKLANG MIT DER NATUR.»

—

STEFAN GROB
BETRIEBSLEITER
GROB GEMÜSEANBAU

100 %

RÜEBLI UND WIESENVOLLMILCH
IN IP-SUISSE-QUALITÄT

100 %

TOMATEN UND PEPERONI
AUS NICHT FOSSIL BEHEIZTEN
GEWÄCHSHÄUSERN WÄHREND DER
SCHWEIZER ANBAUSAISON

**KLIMAFREUNDLICHES GEMÜSE IN IHREM RESTAURANT:**

- ✓ Grob Gemüseanbau in Schlattingen
  www. grob-gemuese.ch
- ✓ Beerstecher AG in Dübendorf
  www.beerstecher.ch
- ✓ Gebrüder Meier in Hinwil
  www.gebruedermeier.ch



**FAIRER HANDEL**
Das Label Fairtrade Max Havelaar zeichnet Produkte aus, die unter fairen Bedingungen hergestellt und gehandelt wurden. Plantagenarbeiter und Kleinbauern in Entwicklungs- und Schwellenländern haben somit die Chance, ihr Leben aus eigener Kraft nachhaltig zu verbessern. Wir sind offizielle Gastronomiepartnerin von Fairtrade Max Havelaar und bauen seit über zehn Jahren unseren Fairtrade-Warenkorb stetig aus. In Ihrem Restaurant sind über 90 Prozent der Lebensmittel aus dem Süden fair produziert und fair gehandelt.
www.maxhavelaar.ch

**NACHHALTIGES WACHSTUM**
Dank der Zusammenarbeit mit externen Spezialisten sowie unseren Fachabteilungen ist es SV Schweiz möglich, für Sie innovative und fundierte Restaurantkonzepte zu entwickeln, die halten, was sie versprechen. Effizienz und Wirtschaftlichkeit sind für uns dabei zentral, denn nur so können wir mit Ihnen eine langfristige, für beide Seiten attraktive Partnerschaft aufbauen. Genauso wichtig ist es für uns, am Puls der Zeit zu sein und entsprechend in die Restaurants zu investieren. Denn wir möchten nicht nur im Moment, sondern auch in Zukunft Ihre Gastronomiepartnerin sein.

**CHIEFS FOR A WEEK**
Vom 25. bis 29. September 2017 übernahmen Lernende von SV Schweiz die Verantwortung über die SV Mensen der Universität Basel und kochten täglich 1000 Mittagsmenus. Die Besetzung der «Chiefs» bestand aus 33 Lernenden im 2. und 3. Lehrjahr. Darunter befanden sich zwölf Köchinnen und Köche, zwei Hotelfachfrauen, 16 Systemgastronomiefachfrauen und -männer sowie drei Kaufleute. Von der Stellenverteilung über die Angebotsplanung bis hin zur Dekoration organisierten unsere Lernenden den kompletten Betriebsalltag selbst und setzten die getroffenen Vorbereitungen in die Tat um. Lediglich der Restaurant Manager und der Küchenchef waren vor Ort, um die Lernenden bei ihrem Vorhaben zu unterstützen. Die übrige Belegschaft verweilte unterdessen in den Ferien.

**VERANTWORTUNGSVOLLE ARBEITGEBERIN**
Die SV Stiftung (Seite 21) ist die Hüterin der ideellen Werte von SV Schweiz und zeigt, dass wir Wirtschaftlichkeit, Umweltbewusstsein und Soziales als gleichrangig und gleichgewichtig verstehen. Ein verantwortungs- und respektvoller Umgang mit unseren Mitarbeitenden liegt uns genauso am Herzen wie die Integration von Mitarbeitenden mit Handicap. Die Lernenden haben bei uns als grösster Berufsbildnerin der Branche einen besonders hohen Stellenwert. Wir erachten ihre Ausbildung als Investition in die Zukunft und bieten motivierten Jugendlichen den Einstieg in die Gastronomie und Hotellerie in acht Lehrberufen an.

**FRIENDLY WORK SPACE**
Die Gesundheitsförderung Schweiz zeichnet jedes Jahr Unternehmen aus, denen die Gesundheit und das Wohlergehen ihrer Mitarbeitenden besonders am Herzen liegt. SV Schweiz wurde 2017 erneut mit dem Label «Friendly Work Space» ausgezeichnet. Für uns ist die Auszeichnung eine Anerkennung für unser Engagement und ein Ansporn, unser Gesundheitsmanagement noch weiter voranzutreiben. •

# ANDIAMO Birchermüesli

FÜR 4 PORTIONEN

## Das braucht's …

| | |
|---|---|
| **6 EL** | Haferflocken |
| **1 dl** | Milch |
| **2 EL** | Sultaninen |
| **½** | Zitrone |
| **500 g** | Naturejoghurt |
| **½ TL** | Zimt |
| **3** | Äpfel |
| **500 g** | Beeren |
| **2–3 EL** | Haselnüsse, gemahlen |
| | Wenig Milch |
| **1 dl** | Rahm |
| | Wenig Zucker |
| | Beeren zum Garnieren |

## So wird's gemacht …

Haferflocken mit Milch und Sultaninen mischen, 1 Stunde quellen lassen.

Saft aus der Zitrone auspressen und Schale abreiben. Mit Joghurt und Zimt zur Haferflockenmasse geben. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und so an der Bircherraffel reiben, dass die Schale zurückbleibt. Sofort untermischen. Beeren, Nüsse und bei Bedarf etwas Milch hinzugeben. Rahm steif schlagen und darunterziehen. Nach Belieben mit Zucker süssen.

Birchermüesli in Schälchen anrichten und mit Beeren garnieren.

«KOCHKOMPETENZ UND KULINARIK IST, WENN MAN SICH MORGENS SCHON AUFS MITTAGESSEN IM PERSONALRESTAURANT FREUT!»

—

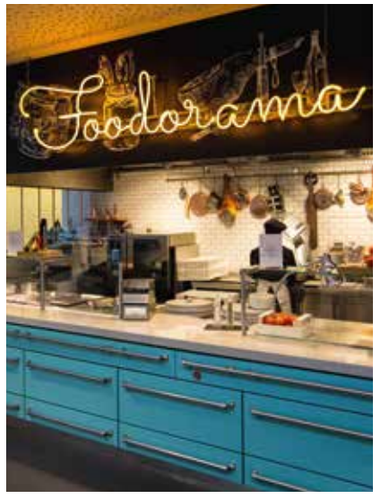
CHRISTIAN BUCHELI
HEAD OPERATIONS
TECAN SCHWEIZ AG

## RESTAURANT-PORTRAIT

**Gemeinsam mit unserem Kunden ABB ist es in nur sechs Monaten Umbauzeit gelungen, die Energieeffizienz im Restaurant Foodorama deutlich zu steigern sowie einen ansprechenden und in dieser Form einzigartigen Front-Cooking-Bereich zu schaffen.**

Die Herausforderung bestand nicht nur darin, das über 30 Jahre alte Restaurant und die Küche zu modernisieren. Die Wartezeiten für die Gäste sollten deutlich reduziert, ein vermehrt öffentliches Publikum angesprochen und die Energiebilanz verbessert werden. Dank des Free-Flow-Konzepts können sich die Gäste nun freier bewegen und in kurzer Zeit bedient werden. Gleich an zwei Front-Cooking-Stationen wird täglich vor den Augen der Gäste gekocht. Besonders beliebt und hausgemacht sind die Pasta und die Pizzas: Italianità pur. Das grosse und abwechslungsreiche Salatbuffet unterstreicht die Frische zusätzlich und lässt keine Wünsche offen. Die gemütliche Cafeteria gleich nebenan lädt zu anregenden Gesprächen unter Kollegen ein, sorgt für den nötigen Koffeinkick und bietet Leckeres für den kleinen Hunger zwischendurch. Die Energiebilanz wurde mit dem Kauf neuer und energieeffizienter Küchengeräte deutlich verbessert. •

**FOODORAMA** ABB Konzernforschungszentrum Segelhof, Dättwil
**Kunde** ABB Schweiz
**Plätze** Restaurant: 224, Pavillon und Wintergarten: 174, Café-Bar: 24, Terrasse: 200
**Anzahl Menus** Rund 425 pro Tag
**Angebot** Zwei Menulinien: «Traditional» und «World», zwei Front-Cooking-Stationen: «Chef's Choice» und «Pizza/Pasta», Free-Choice-Buffet, grosses Salatbuffet
**Renner** Cordon bleu mit Pommes frites und Kalbsbratwurst mit Rösti
**Servicekonzept** Menulinien und Front-Cooking-Stationen: Bestellung am Counter, Salatbuffet und Free-Choice-Buffet: Selbstbedienung
foodorama.sv-restaurant.ch



# EFFIZIENT & WIRTSCHAFTLICH

—

**Frische, gesunde und inspirierende Verpflegungskonzepte stehen im Zentrum unserer Dienstleistungen. Darüber hinaus sorgen wir mit effizienten Prozessen, einem umfassenden Logistikkonzept und innovativer Flächennutzung für wirtschaftlich attraktive Lösungen in Ihrem Restaurant.**

**OPTIMIERTE FLÄCHENNUTZUNG**
In erster Linie ist das Mitarbeiterrestaurant der zentrale Verpflegungsort über Mittag. Immer häufiger stellt sich jedoch die Frage, wie dessen Auslastung über den gesamten Tag verbessert werden kann. Mit der Nutzung der freien Flächen ausserhalb der Mittagszeit, beispielsweise durch die Schaffung von attraktiven und praktischen Arbeits- und Meetingzonen, profitieren Sie von einem effizienteren Kosten-Nutzungs-Verhältnis und bieten Ihren Mitarbeitenden ganz neue Möglichkeiten. Gerne berät Sie unsere Abteilung Business Development im Detail zum Thema optimierte Flächennutzung in Ihrem Restaurant.

**EFFIZIENTE PROZESSE**
Wir sind laufend daran, unsere Betriebsprozesse zu optimieren: Mittels fundierter Analysen und daraus abgeleiteter Massnahmen gestalten wir sie stets noch effizienter und schlanker. Auf diese Weise bündeln wir unsere Ressourcen, damit sie dort wirken können, wo sie wichtig sind. Denn die Verantwortlichen in den SV Restaurants sollen Gastgeber sein und sich um ihre Gäste kümmern.

**TRANSPARENTES REPORTING**
Ein transparentes Reporting ist für uns zentraler Bestandteil einer vertrauensvollen und langfristigen Zusammenarbeit. Den Detaillierungsgrad Ihres Reportings bestimmen Sie individuell und bei Bedarf stehen Ihnen unsere «Bücher» am Hauptsitz jederzeit zur Einsichtnahme zur Verfügung.

**MODERNE UND NACHHALTIGE LOGISTIK**
Dank unserem Logistikhauptpartner Pistor wird Ihr Restaurant durch eine hocheffiziente Logistik aus der Innerschweiz beliefert. Dies spart über 30 Prozent $CO_2$-Emissionen, senkt die Kosten in der Beschaffung und gibt unseren Küchenchefs Zeit für das Wesentliche: die Kulinarik auf dem Teller. •

«SPÜRBARE NACHHALTIGKEIT, GROSSES ENGAGEMENT IM BEREICH TIERSCHUTZ, FREUNDLICHE MITARBEITENDE, ABWECHSLUNG IM SPEISEPLAN UND EIN HOHER QUALITÄTSSTANDARD: SV SCHWEIZ GEHT STETS AUF UNSERE INDIVIDUELLEN BEDÜRFNISSE EIN UND HÄLT, WAS SIE VERSPRICHT.»

—

CHRISTOPH HOCHREUTENER
PRODUCT MANAGER
SWISSCOM

## PARTNER-PORTRAIT

**PISTOR AG**
Pistor zählt zu den nachhaltigsten Logistikunternehmen Europas mit einer der modernsten Lastwagenflotten. Durch ein cleveres Bestell- und Verteilsystem ist es uns gelungen, die Auslastung der Pistor-Lastwagen auf 90 Prozent zu steigern und gleichzeitig die Anzahl der Lieferungen um rund 30 Prozent zu senken. Dies schont nicht nur das Klima, sondern hat auch günstigere Einkaufspreise zur Folge. Eine effiziente Tourenplanung reduziert zudem die Fahrzeiten auf ein Minimum. Dieses Engagement wurde ausgezeichnet: 2014 erreichten SV Schweiz und Pistor den zweiten Platz beim Swiss Logistics Award. •
www.pistor.ch

# DIE GESCHICHTE BEGINNT 1914

—

**1914**

GEBURTSSTUNDE
Gründung der Non-Profit-Organisation Schweizer Verband Soldatenwohl durch Else Züblin-Spiller. Ihr Ziel: preiswerte und gesunde Kost für Soldaten in alkoholfreien Soldatenstuben.

**1918**

ERSTES PERSONALRESTAURANT
Betrieb der Arbeiterstube in der Maschinenfabrik Bühler in Uzwil, der ersten Fabrikkantine in der Schweiz, die durch ein unabhängiges Dienstleistungsunternehmen geführt wird.

**1973**

AKZENTUIERTER SERVICEGEDANKE
Umbenennung des «Schweizer Verband Volksdienst» in «SV Service».

**1992**

SCHRITT NACH DEUTSCHLAND
Expansion nach Deutschland.

**1996**

NEUES GESCHÄFTSFELD IN DER SCHWEIZ
Einstieg in den Bereich Event Catering mit dem Zuschlag für die Gastronomie der Messe Zürich.

**1997**

EXPANSION NACH ÖSTERREICH
Aufbau einer eigenen Ländergesellschaft in Österreich.

**1999**

INNOVATIVE UNTERNEHMENSSTRUKTUR
Gründung der ideell ausgerichteten SV Stiftung und des Unternehmens SV Group AG als Nachfolgeorganisationen des Vereins SV Service. Die SV Stiftung wird als Trägerstiftung zur Hauptaktionärin der SV Group.

**2006**

PROFILIERTES HOTELGESCHÄFT
Eröffnung des ersten Courtyard by Marriott in Zürich.

**2013**

KLIMAFREUNDLICHE PERSONALGASTRONOMIE
In Zusammenarbeit mit dem WWF Schweiz wird das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE lanciert. Als erstes Gastronomieunternehmen setzt sich SV Schweiz ein konkretes Klimaziel.

**2014**

STOLZES JUBILÄUM
Die SV Group blickt auf 100 Jahre Gemeinschafts-verpflegung zurück.

**2015**

NEUE MARKE SV RESTAURANT
Die SV Group lanciert die Marke «SV Restaurant». Somit erhält das Kerngeschäft der SV Group – das Betreiben von Mitarbeiterrestaurants und Mensen – einen eigenen Auftritt.

**2016**

FLEISCH AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG
SV Schweiz geht eine strategische Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS ein und ergänzt ihr Nachhaltigkeitsprogramm durch den Aspekt Tierwohl. Dies ist ein absolutes Novum in der Schweizer Gastronomie.

**2017**

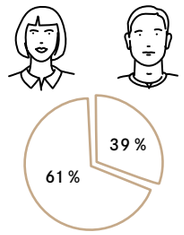
TAKE-AWAY-KONZEPT ANDIAMO
Einführung des eigens entwickelten Take-away-Konzepts ANDIAMO mit hochwertigen, gesunden und täglich frisch zubereiteten Produkten.

# SV SCHWEIZ IN ZAHLEN

—

**5390**

MITARBEITENDE AUS
100 NATIONEN




**307**

BETRIEBE IN DER SCHWEIZ.
293 MITARBEITERRESTAURANTS UND MENSEN
10 ÖFFENTLICHE RESTAURANTS
4 EVENT CATERING LOCATIONS

**600**

SV KÖCHE HABEN SEIT 2013 IHR KÖNNEN IN VEGI-SCHULUNGEN VERFEINERT

**22,2**

MIO. MAHLZEITEN PRO JAHR.
DAS SIND 5757 MENUS PRO ARBEITSTAG

**106**

LERNENDE, PRAKTIKANTEN UND TRAINEES IN 7 VERSCHIEDENEN LEHRBERUFEN

HOTELS
COURTYARD ZÜRICH
COURTYARD BASEL
RENAISSANCE ZÜRICH
LA PERGOLA BERN
AMARIS OLTEN

# SV GROUP
# 3 LÄNDER, 5 GESCHÄFTSBEREICHE

—

### CH
293 MITARBEITERRESTAURANTS UND MENSEN
10 ÖFFENTLICHE RESTAURANTS
4 EVENT CATERING LOCATIONS

### DE
108 MITARBEITERRESTAURANTS UND MENSEN
21 KÜCHEN IN SENIORENHEIMEN UND SPITÄLERN
2 EVENT CATERING LOCATIONS

### AT
49 MITARBEITERRESTAURANTS UND MENSEN
69 KÜCHEN IN SENIORENHEIMEN UND SPITÄLERN
1 ÖFFENTLICHES RESTAURANT
1 EVENT CATERING LOCATION

---

### RESTAURANT
STADIEN-, MESSE- UND ÖFFENTLICHE GASTRONOMIE

WWW.RESTAURANT-ELEVEN.CH
WWW.MESSECATERING-ZUERICH.CH
WWW.SPIGA-RISTORANTE.CH

### GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE
MITARBEITERRESTAURANTS UND MENSEN

WWW.SV-RESTAURANT.CH

### MEALS FOR KIDS
MAHLZEITENLÖSUNGEN FÜR MITTAGSTISCHE, TAGESSCHULEN, HORTE UND KITAS

WWW.MEALSFORKIDS.CH

### EVENT CATERING
MASSGESCHNEIDERTE EVENTKONZEPTE MIT DINE&SHINE

WWW.DINE-SHINE.CH

### HOTEL
HOTEL-ENTWICKLUNG UND -BETREIBUNG
MARRIOTT-FRANCHISE-PARTNERIN

WWW.HOTEL.SV-GROUP.COM



# SV STIFTUNG
# 1 STIFTUNG, 2 AUFGABEN

—

Die SV Stiftung bildet zusammen mit der SV Group AG die Nachfolgeorganisation des 1914 gegründeten gemeinnützigen Vereins Schweizer Verband Soldatenwohl. Die SV Stiftung ist die Hüterin der ideellen Werte des Gründervereins und richtet den Fokus ihrer Tätigkeit auf unternehmerische und soziale Verantwortung. Sie nimmt zwei Aufgaben wahr:

Als **Trägerstiftung** und Mehrheitsaktionärin der SV Group AG gewährleistet die SV Stiftung die Verankerung der sozialen Verantwortung der Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe. Die SV Stiftung setzt sich für eine gesellschaftlich und ökologisch verantwortungsvolle Unternehmensphilosophie ein. Gleichzeitig macht sie sich für Rahmenbedingungen stark, welche die Vereinbarkeit von Familie und Beruf fördern.

Als **Vergabestiftung** fördert die SV Stiftung Projekte, die sich nachhaltig und wirksam für gesunde, erschwingliche Ernährung einsetzen. •
www.sv-stiftung.ch

SV Stiftung
Gesunde Ernährung für alle.

# 5 GUTE GRÜNDE FÜR IHR SV RESTAURANT

—

1

## KOCHEN IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Unsere Mitarbeitenden lieben ihr Handwerk.
Jeden Tag bieten sie Ihnen und Ihren Mitarbeitenden
ein genussvolles Erlebnis mit viel Frische und
einer grossen Prise Herzlichkeit.

2

## EINE GROSSE PORTION ERFAHRUNG

Seit über 100 Jahren führen
wir Mitarbeiterrestaurants und
Mensen. Qualifizierte Mitarbeitende,
hohe kulinarische Standards und
eine klar definierte Einkaufs-
strategie garantieren in Ihrem
Restaurant eine konstant hohe
Qualität.

3

## IMMER EINEN SCHRITT VORAUS

Für unsere Kunden entwickeln wir laufend
massgeschneiderte Gastronomiekonzepte und
überraschen sie mit innovativen Lösungen.
In den Bereichen Nachhaltigkeit, Digitalisierung
und Ausbildung von Lernenden
nehmen wir eine Vorreiterrolle ein.

4

## MIT STARKEN PARTNER-SCHAFTEN ZUM ERFOLG

Eine enge Zusammenarbeit
mit externen Fachleuten,
regionalen Partnern und natürlich
unseren Kunden ist unser Schlüssel
zu erfolgreichen Konzepten.

5

## INDIVIDUELL & ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Ihr Unternehmen ist einzigartig.
Wir bieten Ihnen zusätzliche,
auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene
Dienstleistungen, die weit über das
Mittagessen hinausgehen.

# HABEN WIR SIE HUNGRIG GEMACHT?

—

«GERNE KOMMEN WIR PERSÖNLICH BEI IHNEN VORBEI UND STELLEN IHNEN UNSERE REZEPTE FÜR EINE MODERNE MITARBEITERGASTRONOMIE VOR.»

BIS BALD

—

**PATRICK CANDRIAN**
Geschäftsführer
SV Schweiz

**YVONNE WICKI**
Customer Management & Sales Director
SV Schweiz

**SV (SCHWEIZ) AG**
Gastronomieberatung und -projekte
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf

+41 43 814 11 11
beratung.gastronomieprojekte@sv-group.ch