

Medienmitteilung

Exklusive Kooperation: Die SV Group erweitert die Zusammenarbeit mit Hiltl

Zürich, 21. Juli 2014 – Die SV Group in der Schweiz erweitert im Rahmen einer exklusiven Kooperation mit Hiltl die Zusammenarbeit mit dem ersten vegetarischen Restaurant der Welt. Bereits seit über einem Jahr bietet die SV Group ihren Köchen massgeschneiderte Kurse im Hiltl Kochatelier in Zürich an. In diesem Jahr wird das Kursangebot weiter ausgebaut und durch neue Module ergänzt.

Die SV Group legt grossen Wert auf vegetarische Gerichte und baut das kulinarische Angebot in den Betrieben laufend aus. Seit dem letzten Jahr bietet die SV Group ihren Köchen die Möglichkeit, die vegetarische Küche bei einem Kochkurs im Haus Hiltl besser kennenzulernen. 2013 besuchten 70 SV Köche einen Kurs im Hiltl, dieses Jahr sollen 140 weitere folgen. Ausserdem wurde das Kursangebot um zwei Module erweitert und die Kurse werden neu in drei Stufen angeboten.

Weiterbildung beim vegetarischen Meister Hiltl

Aufbauend auf dem bisherigen Basis-Kochkurs sollen die Köche in Weiterbildungsmodulen ihre vegetarische Kochkompetenz erweitern. Ab Sommer 2014 führt die SV Group rund 24 Küchenchefs, welche bereits den vegetarischen Basiskurs besucht haben, im Advanced-Kochkurs in die vegane Küche ein. In einem Tageskurs erhalten die Köche Einblick in die vegane Ernährung und befassen sich mit Allergien und Unverträglichkeiten. Für Vorzeigebetriebe der SV Group gibt es als Krönung das Modul «Kochatelier». In einem Halbtageskurs mit 48 Plätzen verfeinern die Köche ihr vegetarisches Können. Sie lernen den Umgang mit Fetten, Ölen und sekundären Pflanzenstoffen und setzen sich mit den Trends im vegetarischen und veganen Bereich auseinander. Nach Abschluss des Kurses dürfen sich diese Betriebe mit dem Label «Gelernt beim Meister» schmücken. Hinzu kommt voraussichtlich ab 2015 ein weiterer Kurs, in dem sich die Köche auf die vegetarische Länderküche Indiens spezialisieren können.

Vegetarische Kochkunst für die Gäste

Die Kochkurse kommen sehr gut an und sind jeweils innert kürzester Zeit ausgebucht. Einen Kurs im Hiltl Kochatelier besucht hat auch Peter Czerwinski, Küchenchef der Gastronomie Allianz Suisse: «Ich kann meinen Gästen nun noch schmackhaftere vegetarische Menus anbieten. Besonders thailändische Gerichte und indische Currys kommen gut an.» Das Know-How der Köche ist entscheidend für das Angebot an attraktiven Vegi-Gerichten in den Betrieben. «Ziel der Kurse ist es, die Sichtweise auf die vegetarische Küche zu ändern. Während sie früher lediglich als Beilage fungierte und eher in der unteren Liga spielte, ist sie heute als Hauptattraktion eines Gerichts in der

Champions League angekommen», meint Claudio Schmitz, Leiter Product Management, zur wachsenden Bedeutung der vegetarischen Zubereitung.

Über die SV Group AG

Die SV Group AG mit Holdingsitz in Dübendorf ist in der Schweiz, Deutschland und Österreich im Business, Care und Event Catering, im Hotelmanagement und in der Gastronomie tätig. 2013 erwirtschaftete der Konzern mit rund 8000 Beschäftigten einen Nettoumsatz von CHF 653 Mio. In der Schweiz ist die SV Group mit über 300 geführten Betrieben Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie besitzt die Konzept- und Markenrechte von SPIGA und ist Franchisenehmerin für wagamama sowie für die Hotelmarken Courtyard by Marriott, Renaissance und Residence Inn by Marriott.

www.sv-group.com

Für weitere Auskünfte:

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon: +41 43 814 11 23, Fax: +41 43 814 15 02, Mobile +41 79 201 82 20
E-Mail manuela.stockmeyer@sv-group.ch, www.sv-group.com

Marion Münstermann, Senior Communications Consultant
SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon +41 43 814 11 24, Fax +41 43 814 15 02, Mobile +41 79 557 27 98
E-Mail marion.muenstermann@sv-group.ch, www.sv-group.ch