

Medienmitteilung

Benvenuti! Zweites SPIGA Ristorante in Basel eröffnet

Am 29. August öffnet das zweite SPIGA Ristorante in Basel seine Türen. Mitten in der Innenstadt an der Eisengasse 9 bietet das Lokal auf über 200 Quadratmetern Platz für 120 Gäste. Neben italienischen Klassikern werden die Besucher kulinarisch mit saisonalen Gerichten aus verschiedenen Regionen Italiens verwöhnt.

Dübendorf, 29. August 2014 – Nach der erfolgreichen Eröffnung des SPIGA Ristorante in der Steinenvorstadt im November 2013 sorgt nun ein zweiter Standort mitten im Zentrum von Basel für italienisches Flair. Das zweistöckige Restaurant profitiert von seiner Lage beim Rhein und der Nähe zur Einkaufsmeile – und auch die Universität Basel ist nur wenige Gehminuten entfernt.

Dolce Vita am Rhein

Ab dem 29. August werden den Gästen an der Eisengasse nahe dem Rhein feinste italienische Köstlichkeiten angeboten. So gibt es neben den Klassikern wie Pizza Margherita und Penne all'arrabbiata alle acht Wochen ein wechselndes Angebot saisonaler Gerichte aus einer Region Italiens. Neben Pasta und Pizza lassen sich verschiedene Insalate, diverse Snacks für den kleinen Hunger sowie feine Dolci in der Menükarte finden. Eine Bar mit italienischem Caffè, erlesenen Weinen und köstlichen Antipasti rundet das Angebot von SPIGA ab. Der Barbereich ist mit gemütlichen Loungesesseln ausgestattet, die zum After-Work- oder After-Shopping-Drink einladen. Der Fokus des Fast-Casual-Konzepts liegt auf der schnellen Bedienung und der frischen Zubereitung der Gerichte. Der Ablauf ist simpel: Der Gast bestellt und bezahlt am gleichen Counter. Die Gerichte werden anschliessend in wenigen Minuten in der offenen Küche frisch zubereitet.

Für jeden Gast das Richtige

Die Einrichtung des SPIGA Ristorante verbindet italienische Tradition und Authentizität mit modernen Elementen und erzeugt ein warmes, edles Ambiente. So wird das Lokal zum einladenden Treffpunkt und hält für jeden Gast die richtige Köstlichkeit bereit – einen kräftigen Espresso, einen Businesslunch am Mittag oder ein gemütliches Abendessen mit Freunden und Familie. «SPIGA zeichnet sich durch sein faires Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Der Gast bekommt bereits für 9.90 Franken Gnocchi mit Salbei oder eine Pizza Margherita für 12.90 Franken», sagt Juan Carmody, Operations Director Restaurant der SV Group in der Schweiz. Alle Speisen und Gerichte sind auch zum Mitnehmen erhältlich.

Das Lokal an der Eisengasse 9 in Basel ist bereits das fünfte SPIGA Ristorante in der Schweiz, das erfolgreich von der SV Group betrieben wird. Der Markteintritt in Österreich in der Wiener Neustadt erfolgte im Frühjahr 2014. Insgesamt bedient die SV Group mit den bestehenden Standorten Berner

RISTORANTE **SPIGA** BAR e CAFFÈ

Westside, Einkaufszentrum Glatt, Löwenstrasse Zürich, Fischapark Wiener Neustadt und Steinenvorstadt
Basel jährlich zwischen 600 000 und 650 000 Gäste.

www.spiga-ristorante.ch

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