

## **Communiqué de presse**

**Mamma mia, che bello!**

**SPIGA apporte un air de dolce vita à la Steinenvorstadt**

**Le 29 novembre 2013, le Ristorante SPIGA ouvre ses portes à Bâle. Avec ses plus de 400 m<sup>2</sup> et sa terrasse spacieuse, le nouveau restaurant situé à la Steinenvorstadt en plein Bâle accueille plus de 140 personnes. Le choix des plats est entièrement axé sur l’italianità: des pâtes fraîches, des pizzas, des salades et de délicieux desserts.**

Dübendorf, le 29 novembre 2013 – A la Steinenvorstadt à Bâle, le nouveau Ristorante SPIGA fait la part belle à la restauration italienne dès le 29 novembre 2013. Pratiquement toute la journée, le site bénéficiant d’un emplacement en plein centre-ville et d’une grande terrasse peut recevoir plus de 140 clients et leur servir de délicieuses spécialités italiennes. Le point fort du concept fast-casual de SPIGA est la rapidité du service. «Les pauses de midi ayant tendance à se raccourcir, les hôtes apprécient un service efficace qui permet de savourer des plats fraîchement préparés», dit Juan Carmody, Operations Director Restaurant de SV Group en Suisse.

Le processus de SPIGA est simple et efficace à la fois: l’hôte commande et paie tout simplement au comptoir. Ensuite, les plats – convaincants de par leur qualité comme de par leur excellent rapport qualité-prix – sont préparés en quelques minutes dans la cuisine ouverte. Bien sûr, les plats et les boissons sont également disponibles à l’emporter.

### **L’italianità à perte de vue**

En plus des incontournables de la cuisine italienne, une carte de menu changeant toutes les huit semaines présente des plats de saison d’une région d’Italie. Un bar proposant du vrai café italien ainsi qu’une sélection de vins et d’antipasti complète l’offre du restaurant SPIGA. Le concept d’aménagement des restaurants allie la tradition et l’authenticité italiennes à des éléments urbains contemporains. Chaque restaurant regroupe un domaine restauration, un café et un lounge tout en offrant une ambiance élégante et conviviale.

### **SPIGA se développe**

SV Group en Suisse, leader de la restauration collective, accueille chaque année entre 300 000 et 350 000 hôtes sur ses deux sites SPIGA au Westside à Berne et au centre commercial de Glatt. L’objectif de SV Group est de développer la marque SPIGA. D’autres ouvertures en Suisse sont prévues: un restaurant SPIGA ouvrira en janvier 2014 à la Löwenstrasse à Zurich et un autre à la Eisengasse 9 à Bâle.

[www.spiga-ristorante.ch](http://www.spiga-ristorante.ch)

SV Group AG, dont le siège de la holding est à Dübendorf, est présente en Suisse, Allemagne et Autriche dans les domaines du Business Catering, du Care Catering et de l'Event Catering, dans le management d'hôtels et la restauration. En 2012, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires net de CHF 646 millions avec environ 8392 employés.

En Suisse, SV Group est leader du marché de la restauration collective avec environ 300 établissements sous gestion. Il détient les droits de concept et de marque de SPIGA, est franchiseur de wagamama et des marques d'hôtels Courtyard by Marriott, Renaissance et Residence Inn by Marriott.

---

Pour plus d'informations:

Marion Münstermann, Senior Communications Consultant

SV (Suisse) SA, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, case postale,  
CH-8600 Dübendorf 1

Téléphone +41 43 814 11 24, fax +41 43 814 15 02, portable +41 79 557 27 98

marion.muenstermann@sv-group.ch, www.sv-group.com