

## Medienmitteilung

### Von Zett-Wurst bis VIP-Dinner: SV Group eröffnet Gastronomie der Swiss Life Arena

**Am 18. Oktober wird die neue Swiss Life Arena eröffnet. Ein grosses Ereignis für Hockey-Fans, aber auch für Foodies. Die Gäste der Swiss Life Arena können sich bei ihrem Besuch nämlich auf ein tolles kulinarisches Erlebnis freuen. Die SV Group ist Gastronomie-Partnerin und betreibt im Stadion ein breites gastronomisches Angebot, von den Foodboxen im Inneren des Stadions bis zum VIP-Bereich. Die Sportsbar 1930 und das Restaurant ZETT sind auch ausserhalb des Spielbetriebs geöffnet und so der perfekte Treffpunkt für Fans und Sportbegeisterte.**

Dübendorf, 2. Oktober 2022 – Die Eröffnung der neuen Swiss Life Arena am 18. Oktober ist ein grosses Ereignis für Hockey-Fans, aber auch für Foodies. Bei ihrem Besuch in der Arena können sich die Gäste nämlich auf ein tolles kulinarisches Erlebnis freuen. Das breite gastronomische Angebot der SV Group reicht vom klassischen Stadion-Food über Pub-Spezialitäten in der Sportsbar 1930 und italienische Klassiker im Restaurant ZETT bis zur gehobenen Küche in der eleganten Atmosphäre der Swiss Life Lounge, den Logen und dem Bankettsaal. „Wir haben sehr unterschiedliche kulinarische Erlebnisse zu bieten, es ist für alle etwas dabei. Unsere Gastronomie trägt damit zum Gesamterlebnis dieser einzigartigen Arena bei,« sagt Patrick Camele, CEO SV Group anlässlich einer Medienkonferenz vor der offiziellen Stadioneröffnung. „Wir freuen uns sehr, Teil dieser Multifunktionsarena zu sein“, fügt er an.

#### **Gastronomie für alle Ansprüche**

Das Angebot der SV Group umfasst drei Gastronomiebereiche, die sich an ganz unterschiedliche Bedürfnisse richten. Für die 12'000 Fans muss es eine Stunde vor und in den kurzen Pausen während des Spiels schnell gehen. Gäste des VIP-Bereichs möchten nebst dem Spiel auch die gehobene Küche geniessen. Das Restaurant ZETT und die Sportsbar 1930 sind unabhängig vom Spielbetrieb geöffnet und so der perfekte Treffpunkt für Fans und Sportbegeisterte.

#### **Innert Kürze den Hunger und Durst von 12'000 Fans stillen**

„In der Stadiongastonomie zählt jede Sekunde, wenn in der Pause eines Spiels innert kürzester Zeit alle Fans ein Bier und eine Wurst möchten, muss es schnell gehen, damit sie bei Wiederanpiff wieder auf ihren Plätzen sitzen können“, erklärt Marcel Meier, Managing Director Öffentliche Gastronomie SV Group. Denn anders als in der normalen Gastronomie, konzentriert sich in der Stadiongastonomie das Hauptgeschäft auf zirka eine Stunde vor und auf die kurzen Pausen während des Spiels. Mit zehn Foodboxen, die im Innenbereich des Stadions auf allen Ebenen und Seiten verteilt sind, bietet die SV-Gastronomie den Fans klassisches Stadion Food mit Bier, Grill, Burger, Pizza, Pasta und Pommes.

#### **Fleischspezialitäten aus dem Barbecue-Smoker**

Auf der grossen Publikumsterrasse im dritten Obergeschoss finden Fans Fleischspezialitäten aus dem Barbecue-Smoker – einer Spezialanfertigung mit einem Eigengewicht von einer Tonne. Dank des Spezialrosts werden verschiedene Fleischstücke gleichzeitig geräuchert, so zum Beispiel Spare Ribs, Entrecôte und Schweinshals.

Gleichzeitig gibt es einen Stand mit Schweizer Klassikern wie Raclette und Älplermagronen. Auf der Terrasse vor dem Stadion erhalten Fans die eigens für den ZSC entwickelte Zett-Wurst. „Bei uns finden alle das passende kulinarische Erlebnis“, sagt Günther Gruber, Gastronomie-Leiter

der ZSC Swiss Life Arena. „Wie es in Hockey-Stadien Tradition ist, haben wir auch Fondue im Angebot“, ergänzt er. Sogar ein veganes Fondue wird angeboten.

#### **Gehobene Küche im VIP-Bereich**

Der moderne VIP-Bereich der Swiss Life Lounge umfasst den Business Club für 1'200 Gäste, die Logen für 158 Gäste sowie den Turicum Bankettsaal für 110 Gäste. In dieser eleganten Atmosphäre geniessen Gäste ein hochstehendes gastronomisches Angebot für Apéro und Dinner.

#### **Spezialmenüs für die Mannschaften**

Zusätzlich verpflegt die SV Group die Mannschaften und Trainer der ZSC Lions sowie auch die Schiedsrichter und die gegnerischen Mannschaften vor dem Spiel. Die Menüs und Snacks sind auf die Bedürfnisse der einzelnen Sportler zugeschnitten.

#### **Vielfältige Gastronomie-Mannschaft**

Während eines Spiels in der neuen Swiss Life Arena sind in der Gastronomie rund 300 Mitarbeitende im Einsatz, davon sind 30 Festangestellte. Rund 270 Kolleginnen und Kollegen leisten Teilzeit-Einsätze. Günther Gruber ist Gastronomie-Leiter der neuen Swiss Life Arena in Zürich Altstetten. Der 57-jährige gelernte Koch bringt immenses Branchenwissen mit, war er doch vorher während 18 Jahren Gastronomie-Leiter des Messecaterings Zürich.

#### **Über die SV Group**

Die SV Group ist eine führende Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf bei Zürich. Die Gruppe ist in mehreren Geschäftsfeldern tätig: Restaurants für Unternehmen und Schulen, Hotels mit Eigenmarken sowie mit weiteren renommierten Marken als Franchisenehmerin, öffentliche Restaurants mit innovativen Konzepten sowie gastronomischer Lieferservice und Catering. Die SV Group beschäftigt rund 6'400 Mitarbeitende, davon 4'400 in der Schweiz.

Die SV Group geht auf die 1914 gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück. Else Züblin-Spiller errichtete landesweit Soldatenstuben und servierte dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung. Die ideellen Werte der Gründerin werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Diese gemeinnützige Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Mittel für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.

[www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

#### **Kontakt**

Salome Ramseier

Corporate Communications und Public Affairs

SV Group, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1

Telefon +41 79 254 53 12, E-Mail [media@sv-group.ch](mailto:media@sv-group.ch)