

Medienmitteilung

Alle Geschäftsbereiche äusserst hart getroffen

- **Mit tiefgreifenden Massnahmen zur Kostensenkung in allen Geschäftsbereichen hat die SV Group die Corona-Krise als Chance genutzt, um ihre Wettbewerbsfähigkeit nachhaltig zu stärken. Trotz dieser Massnahmen konnten Verluste nicht wettgemacht werden.**
- **Dank hoher Innovationskraft wurden neue Konzepte in den Bereichen Delivery, öffentliche Gastronomie und Hotel erfolgreich im Markt eingeführt.**
- **Weiterentwicklung der Nachhaltigkeit bleibt strategischer Fokus.**
- **Neues Mitglied in den Verwaltungsrat der SV Group gewählt.**

Dübendorf, 17. Juni 2021 – Die SV Group blickt auf ein äusserst herausforderndes Geschäftsjahr 2020 zurück. An der gestrigen Generalversammlung gab der Präsident des Verwaltungsrats, Silvio C. Gabriel, bekannt, wie das Unternehmen das Jahr gemeistert hat. Aufgrund der momentanen Lage konnten sich die Aktionäre nicht physisch versammeln und stimmten stattdessen vorab auf schriftlichem Weg über die Geschäfte ab.

Alle drei Geschäftsbereiche – Gemeinschaftsgastronomie, öffentliche Gastronomie und SV Hotel – waren von den Massnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie massiv betroffen. Homeoffice, Fernunterricht, die behördlich angeordnete Schliessung von Restaurants sowie Reisebeschränkungen führten zu einem erheblichen Umsatzeinbruch. «Die SV Group hat dieses herausfordernde Jahr mit viel Kraft, Geschick und Kreativität gemeistert», sagt der Präsident des Verwaltungsrates Silvio C. Gabriel.

Im Jahr 2020 bewirtete die SV Group in ihren Restaurants und Hotels 21.6 Mio. Gäste (-48 Prozent, Vorjahr: 41.7 Mio.). In den Hotels verzeichneten wir 236'727 Übernachtungen (-53 Prozent; Vorjahr: 499'186). Entsprechend sank der Umsatz um 47 Prozent. Die SV Group verzeichnet deshalb für das Jahr 2020 einen hohen Verlust.

Ab Mitte Jahr ergriff die SV Group tiefgreifende Massnahmen, um bei operativen und strukturellen Kosten signifikante Einsparungen zu erzielen. Weiter konnten in einigen Fällen finanzielle Verluste durch Verhandlungen mit Vermietern, Kunden und Lieferanten vermindert werden.

Dank Kurzarbeit konnte die SV Group viele Arbeitsplätze schützen, dennoch waren die Massnahmen für die Mitarbeitenden ein harter Einschnitt. Verwaltungsrat und Konzernleitung zeigen sich tief beeindruckt und sehr dankbar, dass alle Mitarbeitenden der SV Group weiterhin durchhalten und alles Neue mit grossem Engagement anpacken.

Innovative Konzepte schaffen positive Erlebnisse für Kunden und Gäste

Die Krise hat Trends wie die Digitalisierung, das Homeoffice, neue Essgewohnheiten und das Bewusstsein für nachhaltig produzierte Lebensmittel rasant beschleunigt. Diese Trends werden den Markt nachhaltig verändern. Mit der fokussierten Weiterführung unserer Digitalisierungsprojekte, der strategischen Ergänzung des Kerngeschäfts sowie der konsequenten Umsetzung einer nachhaltigen Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln hat sich die SV Group bereits seit Jahren auf diese Veränderungen vorbereitet. Deshalb ist es dem Unternehmen hervorragend gelungen, die Krise als

Chance zu nutzen und seine Wettbewerbsfähigkeit nachhaltig zu stärken. Das Jahr 2020 und voraussichtlich auch 2021 werden aber als harte Zäsur in Erinnerung bleiben. Innovationen und einschneidende Massnahmen werden nicht reichen, um die Verluste wett zu machen.

Mitarbeiter- und Schulgastronomie behauptet sich in ausserordentlicher Lage

Im traditionellen Mitarbeiterrestaurant zu essen ist heute nur eine von vielen Verpflegungsformen. Bereits vor zwei Jahren hat die SV Group mit dem smarten Selbstbedienungs-Kühlschrank EMIL Fröhlich ihr klassisches Angebot des Mitarbeiterrestaurants um ein Vending-Angebot erweitert. Im vergangenen Jahr hat die SV Group ihre Angebotspalette mit den neuen Geschäftsmodellen für Home- und Office-Delivery ergänzt und damit schnell auf die aktuelle Pandemielage reagiert. Der Büro-Lieferdienst ANDIAMO Delivery liefert frisch zubereitetes Essen direkt ins Büro, EMIL@Home bringt das Mitarbeiterrestaurant ins Homeoffice.

Öffentliche Gastronomie: zwei neue Konzepte

Mit SESH und BRIX hat die SV Group im Berichtsjahr gleich zwei neue Restaurantkonzepte lanciert. Das Restaurant SESH feierte im Februar im Glattzentrum die Eröffnung. Bereits im November gewann das Konzept den diesjährigen «Best of Swiss Gastro Awards» in der Kategorie «International». Das Burger-Restaurant BRIX öffnete Ende Oktober im Seedamm-Center in Pfäffikon seine Türen. Trotz der Eröffnung während der zweiten Welle der Corona-Pandemie übertraf auch das BRIX bereits nach wenigen Wochen die Erwartungen. Nicht zuletzt wurde im Dezember im Neumarkt in Zürich Oerlikon das achte SPIGA Ristorante eröffnet.

Hotel: Markteintritt Stay KooooK

Das vergangene Jahr hat deutlich aufgezeigt, dass das Extended-Stay-Segment grosses Potenzial hat. Mit «Stay KooooK» lancierte die SV Group erstmals eine eigene Marke, welche die gesamte DNA des Unternehmens in sich trägt. Mitten in der Corona-Krise eröffnete das Unternehmen ihr erstes «Stay KooooK» in Bern Wankdorf.

«Dank einer ganz auf die Bedürfnisse 'digitaler Nomaden' zugeschnittener Online Guest Journey steht im 'Stay KooooK' die Begegnung von Menschen im Mittelpunkt», so Verwaltungsratspräsident Silvio C. Gabriel. Vor Ort sollen die Hosts als Ansprechpartner und Gastgeber für die Anliegen der Gäste da sein. Damit sich diese voll und ganz der Begegnung mit den Gästen widmen können, wurden die typischen Hotelprozesse und sämtliche Touchpoints vollständig digitalisiert. Der Gast wickelt Reservation, Check-in/Check-out und Rechnungsstellung in einer Web-App ab. Dieses durchgängige Online-Erlebnis nimmt vorweg, was sich künftig als Standard etablieren dürfte.

Nachhaltigkeit bleibt strategischer Fokus

Die SV Group setzte auch 2020 unternehmensweit ihr Engagement für eine nachhaltige Ernährung fort. Das vegetarische und vegane Angebot wurde weiter ausgebaut. Kulinarisch wurden mit «plant-based»-Produkten neue Rezepte entwickelt. Den Anteil pflanzlicher Bestandteile in der Ernährung zu erhöhen, entspricht auch dem Grundprinzip der «Planetary Health Diet». Künftig richtet sich das Unternehmen nach diesem wissenschaftlichen Ansatz aus, der Umwelt und Gesundheit in Einklang bringen will. Damit macht die SV Group einmal mehr ihren Anspruch auf Branchenführerschaft im Bereich Nachhaltigkeit geltend. Fleisch und Milchprodukte gehören in der Schweiz, Deutschland und

Österreich zur Ernährungstradition. Sie gehören deshalb auf den Speisezettel einer ausgewogenen Ernährung. Erfreulicherweise konnte die SV Group in der Schweiz trotz Krise den hohen Anteil von 70% für Fleisch von Tieren, die nach den Richtlinien der staatlichen Tierwohlprogramme für „Regelmässigen Auslauf ins Freie“ (RAUS) und „Besonders tierfreundlicher Stallhaltung“ BTS gehalten werden, aufrechterhalten.

An den gemeinsam mit dem WWF Schweiz gesetzten Zielen hält die SV Group weiterhin fest und will u.a. ihre CO2-Emissionen im Scope 1 bis 3 gegenüber dem Jahr 2018 bis Ende 2023 um 17 % reduzieren.

Neuerungen im Verwaltungsrat

Die beiden Verwaltungsräte Michele Bernasconi und Marcus Bernhardt sind an der diesjährigen Generalversammlung nicht mehr zur Wiederwahl angetreten. Michele Bernasconi war seit 2015 und Marcus Bernhardt seit 2016 Mitglied des Verwaltungsrats der SV Group. Im Namen des gesamten Verwaltungsrates bedankt sich der Präsident bei den beiden scheidenden Verwaltungsräten für ihren Beitrag zur strategischen Entwicklung des Unternehmens.

Neu in den Verwaltungsrat gewählt wurde Thomas P. Meier, seit 2019 CEO der Ricola Group. «Mit Thomas P. Meier haben wir einen ausgewiesenen Kenner in den Bereichen Marketing und General Management im In- und Ausland in den Verwaltungsrat gewählt. Seine Erfahrungen ergänzen das Know-how des Gremiums hervorragend», sagt Verwaltungsratspräsident Silvio C. Gabriel und ergänzt: «Ich freue mich, den von Verwaltungsrat und Konzernleitung eingeschlagenen erfolgreichen Kurs in der neuen Zusammensetzung fortzusetzen.»

Vor seiner Tätigkeit bei Ricola war Thomas P. Meier CEO von Franke Coffee Systems und hatte verschiedene Positionen im Regional- und Country Management bei Lindt & Sprüngli inne. Zuvor war er in unterschiedlichen Funktionen bei Unilever Schweiz tätig. Thomas P. Meier hat einen Abschluss als lic.oec. HSG der Universität St. Gallen. Er ist Mitglied des Stiftungsrats der Schweizerischen Gesellschaft für Marketing GfM, Vorstandsmitglied von Promarca und Mitglied des Wirtschaftsbeirats der Stadt Bülach.

www.sv-group.com

Bildrechte: SV Group

Kontakt

Salome Ramseier, Director Corporate Communications & Public Affairs
SV Group, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon +41 79 254 53 12, media@sv-group.ch

Über die SV Group

Die SV Group ist eine innovative Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf bei Zürich. Die SV Group beschäftigt rund 7'000 Mitarbeitende, davon 5'000 in der Schweiz.

Das Unternehmen führt mehr als 600 Mitarbeiterrestaurants, Mensen an Universitäten und Schulen, Gastronomiebetriebe in Gesundheitsinstitutionen und Senioreneinrichtungen und gehört damit zu den führenden Anbietern in der Schweiz, Deutschland und Österreich.

Die SV Group bietet den Arbeitgebern für die Verpflegung ihrer Mitarbeitenden neben dem herkömmlichen Mitarbeiterrestaurant drei Delivery-Angebote an, die unterschiedliche Bedürfnisse bedienen. Der digitale Kühlschrank EMIL Fröhlich hilft Firmen, die für ein eigenes Mitarbeiterrestaurant zu klein sind oder im Schichtdienst arbeiten. Der Menu-Lieferservice ANDIAMO Delivery liefert frisches Essen ins Büro und EMIL@Home bringt das Mitarbeiterrestaurant ins Homeoffice.

Das Portfolio der öffentlichen Restaurants umfasst die Konzepte SPIGA Ristorante (8 Standorte in der Schweiz), SESH und BRIX Burger & Salads sowie Restaurants wie das Schloss Laufen am Rheinfall oder das Restaurant Güterhof in Schaffhausen. In Stadien, an Messen und für Events bietet die SV Group massgeschneiderte Gastronomie- und Cateringlösungen an.

Mit SV Hotel betreibt die Gruppe als Franchisenehmerin Hotels der Marriott-Marken Courtyard, Residence Inn, Renaissance und Moxy in der Schweiz und in Deutschland. Zum Hotelangebot gehören die eigene Marke im Longstay Segment Stay Kooook sowie individuelle Hotels wie La Pergola in Bern und Amaris in Olten.

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 Dividende für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.