

## Medienmitteilung

### **Shoppi Tivoli vergrössert sein Gastro-Angebot – SV Schweiz betreibt neuen Food Court**

**Das Shoppi Tivoli investiert weiter und entwickelt sich zum innovativen Gastro-Center. Ab dem Sommer 2016 lockt ein Food Court der neusten Generation auf über 800 zusätzlichen Quadratmetern im TivoliFirst mit gleich vier neuen Food-Konzepten: Italia-nità, Salads & frische Burger, Wok und Sushi ergänzen das bestehende kulinarische Angebot. Der neue Food Court wird vom Gastronomie-Unternehmen SV Schweiz geplant und umgesetzt.**

„Essen als Lockstoff – Shopping Center werden zu Gastro-Tempeln“: Das hat das Gottlieb Duttweiler Institut GDI jüngst in einer Studie geschrieben. Geschickt kombinierte, abwechslungsreiche und ansprechende Gastro-Konzepte sprechen neue Zielgruppen an, schaffen eine Wohlfühlatmosphäre und erhöhen die Verweildauer der Besucher. Im Sommer präsentiert ein neuer Food Court im TivoliFirst auf über 800 Quadratmetern vier innovative Gastro-Formate mit insgesamt 250 Sitzplätzen.

„Mit SV Schweiz haben wir einen erfahrenen Gastro-Partner für dieses anspruchsvolle Projekt an Bord geholt“, sagt Centerleiter Patrick Stäuble. Die vier Food-Module sind nach aktuellen gastronomischen Trends ausgerichtet und decken die unterschiedlichen Bedürfnisse der Besucher ab. Gäste können an einem Tisch in gemütlicher Atmosphäre zusammensitzen und von den verschiedenen Angeboten wählen. „Mit dem Food Court möchten wir die kulinarische Vielfalt im Shoppi Tivoli auffrischen und die Gäste zum Verweilen einladen“, sagt Juan Carmody, Operations Director Restaurant bei SV Schweiz.

#### **SPIGA Caffè Bar**

Die SPIGA Caffè Bar ist das Herzstück des neuen Food Courts. Sie deckt mit ihrem Angebot an Kaffee, Snacks und frischen Säften die Bedürfnisse der Shoppi Tivoli Gäste über den gesamten Tag hindurch ab. Mittags wird die bediente Bar zum vollwertigen Restaurant: Dann haben Liebhaber der italienischen Küche die Möglichkeit, direkt am Tisch Pizza und Pasta aus der benachbarten SPIGA-Küche zu bestellen.

#### **SPIGA Ristorante**

Mit SPIGA Ristorante kommt ein bekanntes italienisches Fast-Casual-Format mit umfassendem Pizza & Pasta Angebot ins grösste Shopping Center der Schweiz nach Spreitenbach. Neben der Hauptkarte gibt es alle acht Wochen ein wechselndes Angebot mit dem Fokus auf den verschiedenen Regionen Italiens oder auf saisonale Gerichte, die typisch für eine bestimmte Jahreszeit sind.

#### **Salads & Burger**

Quality Fast Food wird beim Salads & Burger-Counter mit qualitativ hochwertigen Burgern und kreativen, gesunden Salaten mit warmen Toppings serviert. Die Premium-Burger und vollwertigen Salate werden frisch vor den Augen der Gäste zubereitet.

#### **Asia Wok & Sushi**

Leichte, frische und gesunde Küche offeriert „Yam Yam“ mit einem attraktiven Wok- und Sushi-Angebot. Bis zu fünf verschiedene Wok-Tagesgerichte mit Fleisch, Fisch und vegetarischen Alternativen werden in grossen Wokpfannen in der offenen Küche zubereitet. Zusätz-

lich bietet eine à-la-carte-Wok-Station hochwertige, bekannte Gerichte, die mit einer asiatischen Suppe und frischen Sushi ergänzt werden.

Der neue Food Court bildet zusammen mit dem bestehenden Gastro-Angebot anderer namhafter Anbieter ein umfassendes Gastronomie-Erlebnis für jedes Budget und jeden Geschmack. So pilgern die Kunden in Zukunft nicht mehr nur zum Einkaufen ins Shoppi Tivoli, sondern finden eine attraktive Alternative, um sich über Mittag oder am Abend bewusst und gediegen zu verpflegen.

[www.shoppitivoli.ch](http://www.shoppitivoli.ch)

#### Medienkontakte:

Patrick Stäuble, Centerleiter  
056 419 55 54  
[patrick.staeuble@shoppitivoli.ch](mailto:patrick.staeuble@shoppitivoli.ch)

Marion Münstermann, Senior Communications Consultant, SV (Schweiz) AG  
Telefon +41 43 814 11 24, Mobile +41 79 557 27 98  
E-Mail [marion.muenstermann@sv-group.ch](mailto:marion.muenstermann@sv-group.ch)

#### **Über SV Schweiz**

SV Schweiz mit Sitz in Dübendorf bei Zürich geht auf die 1914 von Else Züblin-Spiller gegründete die Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück. Das Unternehmen beschäftigt heute rund 5000 Mitarbeitende. Kerngeschäft ist mit über 300 geführten Personalrestaurants und Mensen die Gemeinschaftsgastronomie. Für dieses Geschäftsfeld entwickelte das Unternehmen gemeinsam mit dem WWF Schweiz das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE, an dem heute bereits über 100 Betriebe teilnehmen. Daneben ist SV Schweiz im Event Catering (dine&shine), in der öffentlichen Gastronomie (Ristorante SPIGA) und in der Hotellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott) zu Hause.

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