

svgroup



TÄTIGKEITSBERICHT 2020

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser

Ein Jahr wie kein anderes liegt hinter uns. Die Corona-Pandemie hat die Gastronomie- und Hotellerie-Branche schwer getroffen und wir mussten harte Einschnitte verkraften. Die SV Group hat dieses schwierige Jahr jedoch mit viel Kraft, Geschick und Kreativität gemeistert.

Die Krise hat Trends wie beispielsweise die Digitalisierung, neue Essgewohnheiten und das Bewusstsein für nachhaltig produzierte Lebensmittel rasant beschleunigt. Mit namhaften Investitionen in die Digitalisierung, 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. Der mit der Digitalisierung verbundene Effizienzgewinn legt die Grundlage für die langfristige Marktführerschaft der SV Group.

Während der Corona-Krise ging ein gewaltiger Digitalisierungsschub durch alle Lebensbereiche. Unsere Kunden und Gäste haben neue Online-Erfahrungen gemacht und erwarten auch im digitalen Raum ein einzigartiges Erlebnis. Wie wir Gastfreundschaft «Online leben», lesen Sie auf den Seiten 6 und 7.

Trotz fortschreitender Digitalisierung ist und bleibt die Gastronomie und Hotellerie ein «People Business», das von der Mensch-zu-Mensch-Beziehung lebt. Tolle Erlebnisse mit unseren Kunden und Gästen gab es auch während des Corona-Jahres 2020, wie die Beispiele auf den Seiten 8 bis 10 illustrieren.

Eine vielseitige und genussvolle Ernährung geht bei uns Hand in Hand mit Verantwortung für unseren Planeten. Künftig richten wir uns nach dem wissenschaftlichen Ansatz der «Planetary Health Diet» aus, der Umwelt und Gesundheit in Einklang bringen will. Damit macht die SV Group einmal mehr ihren Anspruch auf die Branchenführerschaft im Bereich Nachhaltigkeit geltend. Mehr dazu finden Sie auf den Seiten 4 und 5.

Die SV Group hat sich in ihrer über 100-jährigen Geschichte schon mehrfach und unter harten Bedingungen verändert und Neues hervorgebracht. Wir sind überzeugt, dass das Unternehmen gestärkt aus der Pandemie hervorgehen wird. 2021 wird ein Übergangsjahr. Danach werden Gastronomie und Hotellerie die Erfolge der Vergangenheit weiterführen.

Wir danken allen Kunden und Gästen ganz herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen in diesen herausfordernden Zeiten und wünschen eine anregende Lektüre.

SILVIO C. GABRIEL
Verwaltungsratspräsident der SV Group

GROSSE EINSCHRÄNKUNGEN PRÄGEN DAS GESCHÄFTSJAHR

Grundlegend veränderte Marktlage: Herausforderung und Chance zugleich

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.

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 erzielen zu können. Weiter konnten wir finanzielle Verluste durch Verhandlungen mit Vermietern, Kunden und Lieferanten vermindern, wenn auch zu einem äusserst kleinen Teil.

Der Trend zum Homeoffice wird auch nach der Corona-Pandemie bestehen bleiben. Wir gehen davon aus, dass sich Homeoffice mit einem Tag pro Woche etablieren wird. An zahlreichen Standorten mussten wir deshalb den schmerzlichen Entscheid treffen, in namhaftem Umfang Stellen abzubauen. Damit hat sich die SV Group frühzeitig an die strukturelle Marktveränderung angepasst. Die grosse Zahl der Arbeitsplätze konnten wir dank Kurzarbeitsentschädigung, durch freiwillige Reduktion der Vergütung des Verwaltungsrates und der Konzernleitung sowie durch Streichung oder Verzögerung von Projekten und zuletzt den Rückgriff auf in guten Zeiten angelegte Reserven erreichen. Staatliche Hilfsprogramme sind im Jahr 2020 nur sehr beschränkt wirksam geworden.



Unsere Office Delivery Lösung «ANDIAMO Delivery» wird im praktischen und dichtschiessenden Mehrweggeschirr geliefert

Das Corona-Jahr hat unser E-Commerce beschleunigt



«PLANETARY HEALTH DIET» FÜR EINE NACHHALTIGE UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Eine vielseitige und genussvolle Ernährung: nach dieser Maxime richten wir uns seit über 100 Jahren aus. Von Jahr zu Jahr bieten wir in unseren Restaurants noch mehr pflanzenbasierte vegetarische und vegane Gerichte an – weil wir damit die grösste Umweltwirkung erzielen.

Um den höchsten Nachhaltigkeitsstandard der Gemeinschaftsgastronomie nicht nur sicherzustellen, sondern auch ständig weiterzuentwickeln, haben wir uns einen neuen Massstab gesetzt: Die «Planetary Health Diet». Künftig richten wir uns nach diesem wissenschaftlichen Ansatz aus, der Umwelt und Gesundheit in Einklang bringen will. Damit macht die SV Group einmal mehr ihren Anspruch auf die Branchenführerschaft im Bereich Nachhaltigkeit geltend.



Gesunde Ernährung durch Vielfalt und Genuss

Eine gesunde und planetenfreundliche Ernährung zeichnet sich durch einen hohen Anteil an Gemüse, Früchten, Vollkorn, Hülsenfrüchten und Nüssen aus. Fleisch und Milchprodukte sind Bestandteil der Ernährung, aber in einem viel kleineren Mass.

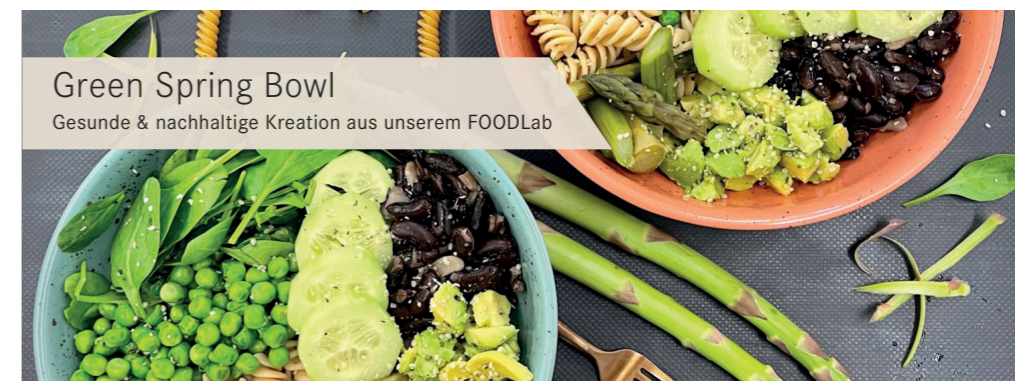
Um die empfohlene Vielfalt auf den Menuplan zu bringen und den Anteil pflanzlicher Bestandteile in der Ernährung zu erhöhen, tüfelt unser Team im FOODLab am Hauptsitz in Dübendorf ständig an neuen Gerichten mit pflanzenbasierten Proteinen. So haben wir unser plant-based-Angebot stark weiterentwickelt und klassische Menus vegan interpretiert. Im Sinne der «Planetary Health Diet» schaffen wir genussvolle Gerichte mit vielseitigen Stärkebeilagen und setzen neben Pasta, Reis und Kartoffeln auch andere Getreide ein: Zum Beispiel Dinkel-Randen-Risotto, Kichererbsen-Kartoffel-Püree, Buchweizen mit Steinpilzen oder Erbsenpüree. So bekommen alte Getreide, aber auch pflanzliche Proteine wieder mehr Bedeutung. Und das ist nicht gut für uns Menschen, sondern auch für unseren Planeten.

Gut für Mensch und Planet

Die «Planetary Health Diet» stellt eine Leitplanke für eine Ernährung dar, die gesund für den Menschen, aber auch gesund für den Planeten ist. Sie beruht auf den Empfehlungen von 40 internationalen Wissenschaftlern, die 2019 den sogenannten EAT-Lancet-Report veröffentlicht haben.

Kurzgefasst steht die «Planetary Health Diet» für eine vielseitige, pflanzenbasierte und genussvolle Ernährung. Alle Lebensmittel sind zugelassen, aber auf die richtige Menge kommt es an. Die zur Verfügung stehenden natürlichen Ressourcen werden verantwortungsvoll genutzt. Lebensmittel werden geschätzt und nicht weggeworfen. Indem wir unser Angebot nach den Empfehlungen der «Planetary Health Diet» umsetzen, leisten wir einen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung in unseren Restaurants, aber auch für unseren Planeten Erde. •

Rezept-Kreation nach Empfehlung der «Planetary Health Diet»



Green Spring Bowl

Gesunde & nachhaltige Kreation aus unserem FOODLab

Rezept für 4 Personen

Ca. 90 Min. (30 Min. aktiv)

🌱 0.6 kg CO₂äq pro Portion

120 g	Schwarze Bohnen, über Nacht eingelegt und gekocht
180 g	Grüne Spargeln
480 g	Vollkornspiralen
160 g	Grüne Erbsen
80 g	Spinatsalatblätter
½	Salatgurke
1	Avocado
½ EL	Hanfsamen

Spargel-Marinade

1 EL	Ahorn Sirup
1 TL	Chiliflocken
½	Zitrone, Schalenabrieb
Etwas	Rapsöl, Salz & Pfeffer

Senf-Dressing

1.2dl	Lieblings-Salatsauce, als Basis
2 EL	Senf (z.B. körniger Senf)
1 EL	Birnen-Dicksaft

Zubereiten

Schwarze Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Bohnen abschütten und kalt abspülen. Die Bohnen mit Wasser auffüllen und ohne Salz 90 Minuten weichkochen. Gut abschütten und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Alternativ können auch bereits gekochte Bohnen verwendet werden.

Spargeln waschen, abtropfen lassen und den hintersten Teil abschneiden. Spargeln ungeschält in vier Zentimeter grosse Stücke schneiden. Ahornsirup, Zitronenschale und Chiliflocken mit etwas Rapsöl zu einer Marinade mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargeln in der Marinade wenden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Unter- und Oberhitze) für 10 Minuten rösten.

Wasser in einer Pfanne zum Sieden bringen, salzen. **Vollkornspiralen** für zirka 11 Minuten bissfest kochen. Abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit wenig Rapsöl mischen.

In einer Pfanne Wasser aufkochen und die **Erbsen** hinzugeben. Pfanne abdecken und die Erbsen etwa drei Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.

Salatgurke in Scheiben schneiden, Avocado würfeln, Spinatsalatblätter waschen und alles bereitstellen.

Senf-Dressing: Lieblings-Salatsauce wie gewohnt zubereiten. Senf und Birnen-Dicksaft dazugeben und glatrühren.

Anrichten

Vollkornspiralen auf vier Bowls aufteilen. Spargeln, Erbsen, Spinatsalatblätter, Bohnen, Gurkenscheiben und Avocado darauf verteilen. Hanfsamen und Dressing darüber geben. En Guete!

EINZIGARTIGES ERLEBNIS, ON- UND OFFLINE

Während der Corona-Krise ging ein gewaltiger Digitalisierungsschub durch alle Lebensbereiche. Auch unsere Gäste haben neue Online-Erfahrungen gemacht und dementsprechend neue Erwartungen entwickelt. Sie wollen bei uns nicht nur gut essen und sich wohlfühlen. Auch Online erwarten unsere Gäste ein einzigartiges und angenehmes Erlebnis.

Ein Beispiel für eine gelungene Guest Journey liefert unser mitten in der Corona-Krise eröffnetes Hotelkonzept «Stay KooooK», das in der Öffentlichkeit und in Fachkreisen auf grosse Resonanz stösst. Unsere Kompetenz, das Gästelerlebnis um eine digitale Dimension zu ergänzen, wird daher immer wichtiger.

Wer in Zeiten von Abstandhalten und erhöhtem Sicherheitsbedürfnis den Gästen zudem kontaktlose Interaktionen ermöglicht, geniesst ihr Vertrauen. Schon seit einigen Jahren laufen bei der SV Group zahlreiche Initiativen, damit wir unseren Gästen ein gutes Online-Erlebnis bieten können. Im Jahr 2020 sind gleich mehrere Plattformen live gegangen.

«SV Hotels haben mit Stay KooooK ein einzigartiges Beherbergungskonzept geschaffen. Echt innovativ, klug und zukunftsweisend. Die erste Schweizer Hotel-Innovation seit Jahrzehnten.»

Hans R. Amrein
Publizist, Dozent Ecole hôtelière
de Lausanne (EHL) & Chefredaktor
Fachmagazin «Hotelier»

Sicher und einfach bestellen: Lieferservice und Vending Angebote

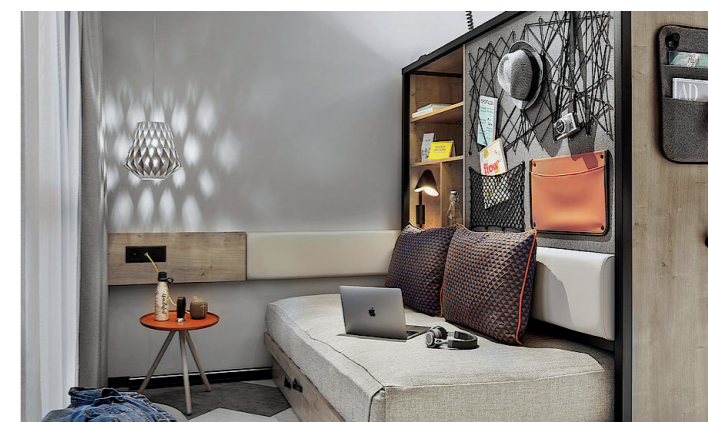
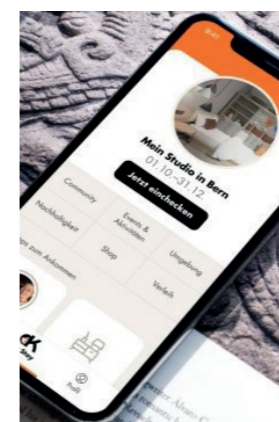
Im traditionellen Mitarbeiterrestaurant zu essen ist heute nur eine von vielen Verpflegungsformen. Unseren Kunden bieten wir für die Mitarbeitergastronomie deshalb eine vielfältige Angebotspalette. Das Mitarbeiterrestaurant wird durch Lieferdienste ergänzt, die frisch zubereitetes Essen direkt ins Büro oder ins Homeoffice liefern. Für beide Angebote haben wir einladende Online-Bestellplattformen geschaffen. Gäste sollen ihre Bestellungen einfach und sicher online abwickeln können und auf Wunsch weitere Informationen zum Angebot, zu den Preisen, zur Herkunft der Produkte und zu den Inhaltsstoffen einsehen können.



Der smarte Kühlschrank EMIL hat eine preisgekrönte App. Einfache Bedienung, sichere finanzielle Transaktion, Datensicherheit – Genuss.

Dank Digitalisierung mehr Zeit für den Gast

Mitten in der Corona-Krise eröffneten wir unser erstes «Stay KooooK». Dank einer ganz auf die Bedürfnisse «digitaler Nomaden» zugeschnittener Online Guest Journey steht im «Stay KooooK» die Begegnung von Menschen im Mittelpunkt. Vor Ort sind unsere Hosts als Ansprechpartner und Gastgeber für die Anliegen der Gäste da. Damit sie sich voll und ganz der Begegnung mit unseren Gästen widmen können, haben wir 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 ist einzigartig und nimmt vorweg, was sich künftig als Standard etablieren dürfte.



Drei Fragen an Beat Kuhn, Managing Director Business Unit Hotel

Wie ist «Stay KooooK» entstanden?

Bei der Entwicklung dieser innovativen Lösung waren über Design Thinking-Prozesse das gesamte Unternehmen, verschiedene Start-ups und Technologie-Entwickler sowie internationale und auch branchenfremde Experten miteinbezogen.

Wofür steht die Marke?

Mit «Stay KooooK» lancieren wir erstmals eine eigene Marke, die unsere gesamte DNA in sich trägt. Das Konzept richtet sich an eine neue Generation von Reisenden, die praktische und hochwertige Übernachtungsmöglichkeiten mit einem Höchstmass an Individualität und Flexibilität suchen. Es ist damit wie massgeschneidert für die veränderten und sich weiter verändernden Bedürfnisse und Ansprüche. Unser Ziel ist es, dass sich unsere Gäste im Hotel genauso sicher und zuhause fühlen wie daheim.

Kann diese Entwicklung auf andere Gebiete übertragen werden?

Langfristig wollen wir für die entwickelten Produkte Lizenzen anbieten und damit den Schritt vom Franchisee zum Franchisor vollziehen.



Beat Kuhn,
Managing Director BU Hotel

VON MENSCH ZU MENSCH: SCHÖNE BEGEGNUNGEN IM CORONA-JAHR

Die Hotellerie und Gastronomie ist und bleibt ein People Business. Sechs Kolleginnen und Kollegen erzählen von ihren schönsten Begegnungen mit Kunden und Gästen im Corona-Jahr 2020.

Reto Schnyder - SESH Glattzentrum

«Mein Team ist hochmotiviert, tolle Erlebnisse für alle unsere Gäste zu schaffen», meint Reto Schnyder, Restaurant Manager von SESH im Glattzentrum. Trotz Eröffnung kurz vor der Corona-Krise und der damit verbundenen Einschränkungen ist es Reto Schnyder und seinem Team gelungen, enge Gästebeziehungen aufzubauen. Mit den raffinierten Bowls aus frischen und regionalen Zutaten spricht das SESH ein breites Publikum an. Reto Schnyder erzählt: «Die Jüngeren lieben die lockere Umgebung und das trendige Angebot. Die Älteren schätzen unsere kompetente Beratung und den persönlichen Austausch. Das sorgt für viele tolle Momente.» Besonders freut er sich über eine Begegnung: «Mit einem Gast haben wir so eine enge Beziehung aufgebaut, dass er fast täglich bei uns bestellt und seine Bestellung immer persönlich abholt. Er liebt unser kulinarisch trendiges Angebot sowie die freundliche Atmosphäre. Am Wochenende besucht er uns sogar mit seinen Kindern, die unseren Bubble Tea lieben.»



Reto Schnyder,
Restaurant Manager



Deborah Janik, Consultant
Ernährung und Diätetik
Joana Fleischer, Diätassistentin

Deborah Janik - Ernährungspodcast

SV Deutschland entwickelte 2020 einen Ernährungspodcast für Kinder im Kita- und Grundschulalter, der laufend für Begeisterung und tolles Feedback sorgt. Im Podcast erzählt die Maus Mia Mozzarella Wissenswertes über leckeres, gesundes Essen und macht dies den Kindern schmackhaft. «Die Kinder lernen so spielend, sich mit gesunder Ernährung auseinanderzusetzen», sagt Deborah Janik, die für Ernährung und Diätetik bei SV Deutschland zuständig ist. Das Konzept ist genauso simpel wie genial: Jeweils am Dienstagabend hören die Kinder auf ihren Tonies die spannenden kulinarischen Abenteuer von Mia Mozzarella und ihrem besten Freund Luca Povolone, am nächsten Tag bereiten die SV Köchinnen und Köche der Kita das Mia Mozzarella Gericht für die Kinder zu. Deborah Janik ist stolz: «Sowohl die Kinder als auch deren Eltern sind total begeistert.» Das Feedback der Kinder und Eltern sorgt regelmässig für schöne Momente: «Wir wissen von unseren Kunden, dass die Kinder den Mia Mozzarella Song mitsingen können. Für uns das schönste Feedback», ergänzt sie.

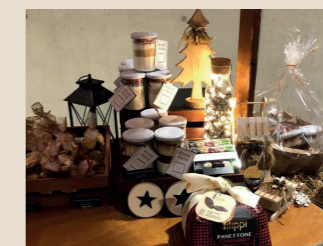
Mia Mozzarella



Benjamin Straubhaar,
Restaurant Manager

Benjamin Straubhaar - Verwaltungszentrum Bern

«Trotz der anspruchsvollen Umstände habt ihr euch stets mit Engagement und Motivation eingesetzt, damit unsere Mitarbeitenden hochwertige und ausgewogene Verpflegung erhalten haben», heisst es in einem Brief der Bundesanwaltschaft und der Direktion von fedpol, armasuisse und BABS an Restaurant Manager Benjamin Straubhaar und sein Team. Das SV-Team im Mitarbeiterrestaurant des Verwaltungszentrums in Bern hat seine Gäste 2020 mit verschiedenen Aktionen verwöhnt: Weihnachtsverkauf, Käse- und Fondue-Chinoise-Platten für Zuhause sowie hausgemachte Pizzen. Benjamin Straubhaar ist stolz: «Wir versuchten, trotz der Einschränkungen, jederzeit die besten Gastgeber zu sein. Dass unser Kunde und die Gäste das auch so sehen, freut mich umso mehr. So eine Rückmeldung ist einfach toll nach diesem herausfordernden Jahr.» Das Motto des Teams: lächeln, lächeln, lächeln – trotz Maske.



Samuel Baumgartner - Renaissance Zurich Tower Hotel

Samuel Baumgartner, Front Office Manager im Renaissance Zurich Tower Hotel, ging mit viel Optimismus durch das herausfordernde Jahr 2020. Er erzählt: «Wir hatten viel weniger Gäste. Diese Zeit habe ich dafür genutzt, mich auf diese wenigen Gäste zu konzentrieren und mich noch gezielter um ihre Bedürfnisse und Wünsche zu kümmern.» Dank dieser positiven Einstellung blickt Samuel Baumgartner für das Jahr 2020 trotz zweier Temporär-Schliessungen des Hotels auf viele schöne Begegnungen zurück: «Bei beiden Wiedereröffnungen haben sich die Gäste sehr über den Besuch bei uns gefreut und es ergaben sich viele nette Gespräche. Sie waren unglaublich froh über die Normalität und ich habe mich natürlich gefreut, sie wieder herzlich bei uns begrüssen zu dürfen. Für mich war es das Schönste, die Freude in den Gesichtern der Gäste zu sehen. Es ist toll, Teil von etwas zu sein, das das Leben der Menschen spannender macht.» Gleichwohl kann er es kaum erwarten, wenn die Gästezahlen hoffentlich bald steigen.



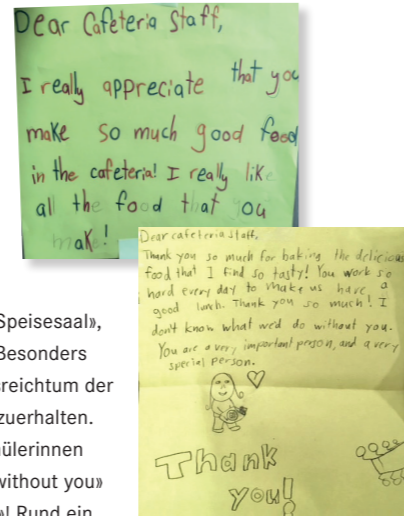
Samuel Baumgartner,
Front Office Manager

2021 AUCH FÜR SV STIFTUNG EIN BESONDERES JAHR



Sabine Frankl - American International School Vienna

Das SV-Team an der American International School in Wien ist Teil einer tollen Gemeinschaft, woran sich auch trotz strenger Corona-Regeln nichts geändert hat. «Wir sehen viele der Kinder leider nicht mehr so oft. Die Kinder des Kindergartens und der ersten Klasse der Volksschule essen sogar in ihren Klassenräumen. Das ist natürlich sehr schade. Die anderen Schülerinnen und Schüler kommen aber nach wie vor in den Speisesaal», sagt Restaurant Managerin Sabine Frankl. Besonders freut sich das ganze Team über den Einfallsreichtum der Kinder, den Kontakt zum SV-Team aufrechtzuerhalten. Fast täglich erhalten sie Briefe von den Schülerinnen und Schülern: «I don't know what we'd do without you» und «I really like all the food that you make!» Rund ein halbes Dutzend Briefchen hängen am Schrank in Sabine Frankls Büro, noch mehr hinter der Kasse. Voller Freude meint sie: «Wir sind jedes Mal gerührt, wenn uns die Kinder ihre Briefe bringen. Es ist einfach unglaublich und es freut uns sehr, dass sie uns und unser Essen so mögen.»



Sabine Frankl,
Restaurant Manager

Die SV Stiftung ist – als Trägerstiftung – die Hauptaktionärin der SV Group AG. «Das Jahr 2020 stand auch für uns unter besonderen Vorzeichen», sagt Stiftungsratspräsidentin Beatrice Conrad Frey. «Wir erlebten die tiefgreifenden Einschränkungen des wirtschaftlichen Lebens hautnah mit. Deren grosse Auswirkungen auf die SV Group AG machten uns natürlich sehr betroffen – auch auf persönlicher Ebene.» Die SV Stiftung wird 2021 voraussichtlich auf ihre Dividende verzichten müssen. Diese setzt sie – als Vergabestiftung – in normalen Jahren dafür ein, vielfältige Projekte im Ernährungsbereich zu unterstützen. Für das Jahr 2020 beschloss die SV Stiftung, an der Unterstützung laufender Projekte festzuhalten, wenn auch pandemiebedingt in deutlich geringerem Umfang. Als wichtiges Zeichen sprach der Stiftungsrat eine Corona-Soforthilfe (vgl. Box).

Die SV Stiftung ist sich ihrer Verantwortung als Hauptaktionärin wie auch als Vergabestiftung bewusst – gerade in Krisenzeiten. Dazu zählt das Bestreben, ihre eigene Tätigkeit nachhaltig und kostenbewusst wahrzunehmen und wo immer möglich Synergien zu nutzen. Mit der SV Group AG geschieht dies etwa im Bereich der Kommunikation. Die besonderen Umstände der Pandemie führten über die Stiftungsrats- und Verwaltungsratssitzungen hinaus zu einem kontinuierlichen Austausch zwischen dem Verwaltungsratspräsidenten der SV Group AG und der Präsidentin der SV Stiftung.

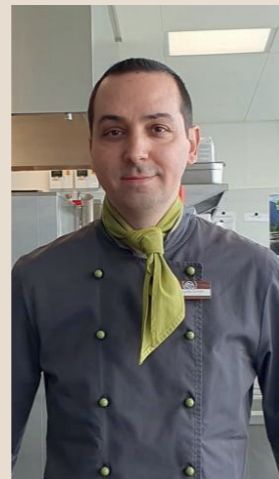
Caritas-Märkte: Früchte und Gemüse zusätzlich vergünstigt

In den schweizweit 21 Caritas-Märkten können Armutsbetroffene zu stark reduzierten Preisen einkaufen. Bereits seit sieben Jahren leistet die SV Stiftung finanzielle Unterstützung, damit die Caritas-Märkte auch Früchte und Gemüse günstig anbieten können. Da sich die finanzielle Situation von vielen sozial Benachteiligten durch die Corona-Pandemie noch weiter verschärft hat, greifen diese vermehrt zu billigeren Produkten und verzichten auf frische Lebensmittel. Dank der Corona-Soforthilfe der SV Stiftung konnten Früchte und Gemüse in Caritas-Märkten noch einmal zusätzlich vergünstigt werden.



Armando dos Santos - CSS Lausanne

Armando dos Santos ist Koch im Mitarbeiterrestaurant der CSS Lausanne. Er hat dieses im herausfordernden und von Corona geprägten Jahr 2020 als Mutterschaftsvertretung der Restaurant Managerin geführt. Täglich vor Ort und hochmotiviert hat er mit dem Team die Mitarbeitenden der CSS bewirtet und so einen engen Kontakt zu den Gästen aufgebaut. «Trotz der Einschränkungen war es für mich besonders wichtig, die Gäste herzlich zu begrüßen und die gewohnte Qualität aufrechtzuerhalten», erzählt Armando dos Santos. Auf die Frage nach seiner schönsten Begegnung im Jahr 2020, antwortet er: «Ich hatte sehr viele schöne Begegnungen mit den Gästen und habe tolles Feedback erhalten.» Eine Situation ist ihm aber ganz besonders geblieben: «Meine Ausbildung als Koch in Portugal wird in der Schweiz leider nicht anerkannt. Unter Ermutigung der SV Group und der CSS entschied ich mich 2020 dazu, die zusätzliche Anerkennungs-Ausbildung zu absolvieren. Als Training für den praktischen Prüfungstag lud ich drei unserer treuen Gäste als Experten zum Essen ein. Das war ein sehr schöner und wichtiger Moment für mich, da ich neben dem Training gleichzeitig die Gästebindung stärken konnte. Sie freuten sich sehr über die Einladung.»



Armando dos Santos,
Koch

MEILENSTEINE 2020



MOXY HOTELS
Eröffnung
Moxy Lausanne

ANDIAMO DELIVERY
Lancierung
ANDIAMO Delivery

BRIX BURGER X SALAD
Eröffnung
Restaurant BRIX, Pfäffikon



SESH Eröffnung
Restaurant SESH, Wallisellen

Stay KOOOOK Eröffnung
Stay Kooook, Bern Wankdorf

EMIL@HOME
Lancierung
EMIL@Home



Konzernsitz

SV Group AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1
T +41 43 814 11 11
info@sv-group.ch
www.sv-group.com

Hotel

SV Hotel AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1
T +41 43 814 11 11
info@sv-group.ch
www.sv-hotel.ch

Ländergesellschaften

SV (Schweiz) AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1
T +41 43 814 11 11
info@sv-group.ch
www.sv-group.ch

SV (Suisse) SA
Route de Cité-Ouest 2
CH-1196 Gland
T +41 22 354 80 30
info@sv-group.ch
www.sv-group.ch

SV (Deutschland) GmbH
Elisabeth-Selbert-Strasse 13
D-40764 Langenfeld
T +49 2173 20 77 0
info@sv-group.de
www.sv-group.de

SV (Österreich) GmbH
Schwarzenbergplatz 2/1/4
A-1010 Wien
T +43 1 367 76 03-0
office@sv-group.at
www.sv-group.at