

30.06.2021 – 10:03 Uhr

Medienmitteilung: Starke Partnerschaft - Schweizerische Post setzt für Mitarbeiterverpflegung auf die SV Group



Starke Partnerschaft: Schweizerische Post setzt für Mitarbeiterverpflegung auf die SV Group

Die SV Group gewinnt mit ihrem innovativen Verpflegungskonzept die öffentliche Ausschreibung für die Mitarbeiterrestaurants der Schweizerischen Post und setzt damit die langjährige Partnerschaft fort. Das Konzept stellt die Bedürfnisse der Gäste in den Mittelpunkt, sorgt für eine ausgewogene, gesunde und nachhaltige Verpflegung aller Mitarbeitenden und schafft mit neuen Begegnungszonen Raum zum Geniessen.

Dübendorf, 30.6.2021 – Seit rund 90 Jahren sorgt die SV Group für eine ausgewogene, gesunde und nachhaltige Verpflegung der Mitarbeitenden der Post. «Wie die Post sind auch wir ein Traditionsunternehmen, das sich ständig neu erfindet,» sagt Yvonne Wicki, Managing Director Gemeinschaftsgastronomie der SV Group. Die Mitarbeiterverpflegung hat sich in den letzten Jahren stark verändert und mit der Pandemie haben sich Trends wie das hybride Arbeiten weitgehend etabliert. Mit diesen Veränderungen muss die Mitarbeiterverpflegung mitziehen. Das innovative Gastronomiekonzept für die Post orientiert sich an den individuellen Verpflegungsbedürfnissen der Gäste. «Unser Angebot geht heute in vielerlei Hinsicht über das Kulinarische hinaus. Wir bieten unseren Gästen ein Gesamterlebnis. Gemeinsam Essen verbindet und leistet einen wichtigen Beitrag zur Unternehmenskultur,» ergänzt Wicki.

Bruno Zehren, Provider Manager Post, meint: «Der Post liegt viel daran, den Mitarbeitenden zu ermöglichen, sich qualitativ hochwertig zu verpflegen und Pausen so verbringen zu können, wie es für jede und jeden individuell stimmt. Mit dem neuen Konzept werden Angebot und Räumlichkeiten noch stärker auf die unterschiedlichen Bedürfnisse ausgerichtet.»

Mitarbeiterrestaurants und Mensen sind das Kerngeschäft der SV Group. Im Mittelpunkt jedes Verpflegungskonzeptes stehen die Gäste, denen die SV Group ein abwechslungsreiches, gesundes und genussvolles Gastronomieangebot bietet – vom Frühstück über das ausgewogene Mittagessen, den Pausensnack und das Catering an Seminaren und Sitzungen. In der traditionellen Mensa zu essen ist heute nur eine von vielen Verpflegungsformen. Die verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten der SV Group ergänzen sich gegenseitig zu einem umfassenden Angebot.

Entspannen, auftanken und geniessen

Für die Auffrischung der Post-Restaurants entwickelte das Design-Team der SV Group ein eigenes Einrichtungskonzept. Auch dieses basiert auf den unterschiedlichen Gästebedürfnissen. «Mit der Raumgestaltung möchten wir erreichen, dass sich alle Gäste wohl und willkommen fühlen. Zahlreiche Begegnungszonen fördern den Austausch und stärken die Unternehmenskultur der Post,» erklärt Regina Buchter, Teamleiterin Design bei SV Group. Ob grosse Community Tables, gemütliche Sitznischen oder praktische Selbstverpflegungs-Stationen für die Zubereitung mitgebrachter Speisen; alles lädt zum Entspannen und Auftanken ein und schafft Raum zum

Geniessen. Mit der schrittweisen Umsetzung in den ersten Restaurants der Post wird bereits im Juli 2021 begonnen.

Bildrechte SV Group

Über die SV Group

Die SV Group ist eine innovative 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. Das Unternehmen beschäftigt rund 7'000 Mitarbeitende, davon 5'000 in der Schweiz.

Die SV Group führt mehr als 600 Mitarbeitendenrestaurants, 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 Extended-Stay-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.

Kontakt

Miriam Fischer, Corporate Communications SV Group

+41 79 392 59 04

media@sv-group.ch

Medieninhalte



Mitarbeitende der Schweizerischen Post geniessen am Arbeitsplatz abwechslungsreiches, gesundes und nachhaltiges Essen.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012819/100873500> abgerufen werden.