

Medienmitteilung

„green adventures“ bei der SV Group – die vegetarische Erlebnisreise geht weiter

Die kulinarische Reise der SV Group durch die vier Jahreszeiten geht weiter und macht im Sommer halt. Zum zweiten Mal in diesem Jahr greift das Cateringunternehmen in seinen Aktionswochen das Thema „Vegetarische Küche“ auf und präsentiert im Juli und August die Sommeredition der „green adventures“.

Langenfeld, 23. Juli 2014 – „green adventures“, die vegetarische Aktion der SV Group in Deutschland, geht in die Sommerrunde. Die Gäste in den SV Restaurants werden wieder eingeladen zu einer genussvollen Reise, bei der sie mit sommerlichen vegetarischen Food-Styles verwöhnt werden.

Die „green adventures“-Gerichte, die im Juli und August in den SV Restaurants angeboten werden, wurden von Freddy Friess entwickelt, dem Küchenchef des Restaurants der Sparkasse in Offenburg. Zusammen mit Fernsehkoch Mario Kotaska hat er seine fantasievollen Gerichte aus frischen und saisonalen vegetarischen Zutaten weiter verfeinert. Die SV Group hatte ihre Köche vorab in einem Wettbewerb gebeten, raffinierte vegetarische Rezepte für „green adventures“ vorzuschlagen und hatte die Gerichte von Freddy Friess für die Sommeredition der Aktion ausgewählt. „Das Kochen mit Mario Kotaska war ein unvergessliches Erlebnis, bei dem ich nach Herzenslust kreativ sein durfte“, beschreibt Freddy Friess die Vorbereitung der Aktion.

Der erste Halt der vegetarischen Reise im Frühling ist bereits erfolgreich verlaufen und hat gezeigt, dass vegetarische Gerichte von den Gästen der SV Group sehr positiv aufgenommen werden. Aus diesem Grund bleiben vegetarische Specials für die SV Group ein relevantes Thema. Das Highlight der Gäste bei den „green adventures“ im Frühling war das Gericht „Frühlingstorte mit Rhabarber-Chutney, Bulgur & Ziegenkäse“.

Die Aktion, an der rund 100 SV Restaurants teilnehmen, startet in der letzten Juliwoche. Als Sommergerichte angeboten werden u. a. Falafel mit Zimtjoghurt und Chinakohl-Rucola-Salat und Curry-Gnocchi mit Blattspinat und Pfirsichwürfeln.

Auch im Oktober kommen die Gäste der SV Group wieder in den Genuss von einzigartigen vegetarischen Food-Styles, wenn die „green adventures“ mit attraktiven vegetarischen Gerichten für kältere Tage in die Restaurants zurückkehren.

Die SV Group AG mit Holdingsitz in Dübendorf ist in der Schweiz, Deutschland und Österreich im Business, Care und Event Catering, im Hotelmanagement und in der Gastronomie tätig. 2013 erwirtschaftete der Konzern mit 8.082 Beschäftigten einen Nettoumsatz von CHF 653 Mio. (EUR 530 Mio.). In Deutschland erwirtschaftete die SV Group 2013 einen Nettoumsatz von CHF 110 Mio. (EUR 92 Mio.). Das Unternehmen mit Hauptsitz in Langenfeld im Rheinland ist im Business Catering, Care Catering, im Senioren-Markt und in der Messe-Gastronomie tätig und beschäftigt 2.035 Mitarbeitende. Die SV Group ist der siebtgrößte Caterer in Deutschland.

www.sv-group.de

Für weitere Auskünfte:

SV (Deutschland) GmbH, Elisabeth-Selbert-Str. 4a, 40764 Langenfeld

Pressekontakt: Katja Schäfer, katja.schaefer@sv-group.de, Telefon +49 2173 2077-556

www.sv-group.de