

## Medienmitteilung

### Mit frischer Abwechslung und viel Genuss durchs neue Jahr

Langenfeld, 7. Januar 2016 – Das neue Jahr wird für die Gäste von SV Deutschland abwechslungsreich und bunt. Kulinarische Vielfalt wird in 2016 groß geschrieben beim Qualitäts-Caterer mit Schweizer Wurzeln. Zehn Aktionswochen bringen über das Jahr verteilt neue Impulse und kreative Gerichte auf die Speisepläne der über 120 Betriebsrestaurants von SV Deutschland.

„Unsere Aktionswochen orientieren sich einerseits am Jahreskalender und andererseits an den Vorlieben und Wünschen unserer Kunden und Gäste“, so Christian Eick, Leiter Marketing. „Auch kulinarische Trends wie z. B. Street Food greifen wir auf und bringen sie auf den Tisch“, so Eick weiter.

Das Jahr beginnt im Januar leicht mit „Kick Start mit Low Carb“. Alle, die über die Feiertage zu viel geschlemmt haben, können so etwas Gutes für ihren Körper tun. Low Carb Gerichte besitzen traditionell einen hohen Anteil an Eiweiß, die Komponenten der Speisen sind primär Fleisch, Fisch und Gemüse. Verfeinert werden die neuen kohlehydratarmen Gerichte der Aktionswoche mit auserlesenen Kräutern und Gewürzen – so erhalten sie eine besonders genussvolle Note.

Im Februar lautet das Motto „Alpenglück – Leckere Schmankerl aus der Bergwelt“. Alle Daheimgebliebenen und Urlaubsrückkehrer finden in den SV Restaurants typisch urige Rezepte aus der Alpenregion. Mit regionalen Einflüssen aus der Schweiz, Südtirol und Österreich bringen unsere Restaurants mit süßen sowie pikanten Mehlspeisen das Alpenglück auf den Teller.

Im März steht „Ein Topf voller Heimat – Herzhafte Eintöpfe mit ganz viel drin“ auf dem Programm. Hier werden kreativ abgewandelte traditionelle Eintöpfe präsentiert. Alles, was die Gäste für die raffinierten Klassiker brauchen, sind ein Löffel und jede Menge Appetit.

„Gerichte mit Biss – Köstlich körnige Kostbarkeiten“ sorgen für Gaumenfreuden im April. Ob Reis, Bulgur, Hirse oder Quinoa – heute sind „Körner“ auf beinahe jedem Speiseplan zu finden. Die SV Restaurants zeigen, wie abwechslungsreich mit diesen Zutaten gekocht werden kann.

Im Mai ist endlich wieder Spargelzeit. Und auch bei SV Deutschland spielt das edle Gemüse eine zentrale Rolle. „Genuss von der Stange – Spargel von seiner schönsten Seite“ lautet die Aktionswoche, die mit neuen Variationen der grünen und weißen Stangen überrascht und Spargel als Auflauf, Pasta oder Pfannengericht auf den Teller bringt.

Knackig, frisch und vielfältig geht es im Juni zu. Bei „Salatwerkstatt – Blatt für Blatt knackig gemixt“ kommt diesen Sommer eine große Auswahl an frischen Salatvariationen mit vielen neuen Dressingideen auf den Teller. Die „tossed

salads“ werden frisch vor dem Gast „zusammengeworfen“ und mit Dressings aus frischen Früchten, Smoothies und Kräutern verfeinert.

Im September heißt es dann „Street Food Erlebnisse – Von der Straße ins SV Restaurant“. Bei dieser Aktionswoche machen die Betriebsrestaurants von SV Deutschland das trendige „Finger Food“ restaurantfähig: Die Gäste können Street Food sowohl vom Teller genießen als auch mitnehmen. Kulinarische Highlights aus allen Teilen der Welt überzeugen mit Frische und Authentizität.

„Wir lieben Herbstfrüchte – Apfel & Co. herzhaft serviert“ bringt im Oktober Herbstliches auf den Tisch: farbenfroh, mit vielen frischen Obst- und Gemüsesorten. Die Früchte des Herbstes werden in kreativen und neuen Gerichten verarbeitet und lassen süße sowie herzhaftes Speisen mit Äpfeln, Birnen und Kürbis entstehen.

Im November zeigen die Küchenchefs bei „Gans was Feines - Gänseessen zwischen Traditionell und Crossover“, dass Gans nicht immer gleich Gans ist. Die Rezepte reichen von klassisch bis crossover, immer mit feinen Beilagen. So wird das Gänseessen nicht nur am Martinstag ein kulinarisches Highlight.

Wenn das Jahresende naht, bringt die Aktionswoche „Highlights zur Prime Time“ im Dezember besondere Weihnachtsmenüs inklusive Suppe und Dessert auf die Speisepläne.

„Wir freuen uns auf die Aktionswochen im neuen Jahr und wünschen unseren Gästen einen guten und abwechslungsreichen Appetit“, so Christian Eick.

---

### **Über die SV Group**

Die SV Group AG mit Sitz in Dübendorf bei Zürich ist eine innovative Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe. Sie ist in der Schweiz, in Deutschland und Österreich tätig und beschäftigt 8.500 Mitarbeitende. In der Schweiz ist die SV Group mit über 300 geführten Personalrestaurants und Mensen Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie.

Der Hauptsitz von SV Deutschland befindet sich in Langenfeld im Rheinland. In Deutschland ist das Unternehmen im Business Catering, Care Catering und in der Messe-Gastronomie tätig und beschäftigt 2.035 Mitarbeitende. Es ist das siebtgrößte Catering-Unternehmen auf dem deutschen Markt.

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

---

### **Für weitere Auskünfte:**

Katja Schäfer, PR-Managerin

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

Telefon +49 2173 2077 556, Fax +49 2173 2077 103

[katja.schaefer@sv-group.de](mailto:katja.schaefer@sv-group.de)

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