

## **Medienmitteilung**

### **KERN-gesund in den Frühling: Innovative Gerichte mit nachhaltig produziertem Rapsöl in über 100 Betrieben von SV Deutschland**

**Gesundes Essen ist mehr als eine Frage des Kochens. Damit eine Mahlzeit zum Highlight wird, sind hochwertige Produkte erforderlich. Deshalb hat SV Deutschland eine innovative Frühlingsaktion mit der Teutoburger Ölmühle entwickelt. Die gemeinsame Aktion „KERN-gesund“ läuft in 100 ausgewählten SV-Betrieben vom 27. April bis 8. Mai 2009.**

Langenfeld/Düsseldorf, 07. Mai 2009, Vorsprung durch Nachhaltigkeit  
Die Aktion „KERN-gesund“ beweist, dass SV Deutschland Nachhaltigkeit ernst nimmt – zum Wohl seiner Gäste. Denn Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit werden aktiv damit umgesetzt. Der Umweltgedanke ist bei SV fest in der Unternehmenskultur integriert. „Nachhaltigkeit auch bei der Ernährung liegt uns ganz besonders am Herzen“, betont Dr. Stefan Maisack, Mitglied der Geschäftsleitung und Leiter Business Development bei SV Deutschland. „Damit schaffen wir ganz praktisch einen Mehrwert für unsere Gäste, der sogar noch hervorragend schmeckt. Und wir verhelfen Menschen zu mehr Lebensqualität und Lebenslust.“ Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, hat SV Deutschland maßgeschneiderte Nachhaltigkeitskonzepte entwickelt für die Bereiche: Einkauf, Energieverbrauch, Abfallwirtschaft und Mobilität. Herr Albrecht von Schultendorff, Vertriebsverantwortlicher der Teutoburger Ölmühle Ibbenbüren, unterstreicht diese Philosophie: „Unsere Raps-Kernöle sind etwas ganz besonderes, weil sie umweltschonende, nachhaltige Produktion mit einem einzigartigen, mild-nussigen Geschmack kombinieren. Damit haben die Gäste einen Gaumengenuss und leisten aktiv etwas für ihr Wohlbefinden.“

In diesem Sinne werden während der Aktion vielfältige Gerichte mit dem Raps-Kernöl zubereitet und die Gäste schlemmen sich durch die vielfälti-

gen Gerichte wie Penne mit Feldsalat-Pesto bis Straccetti (Roasbeef mit Ruccola, Raps-Kernöl und Parmesan), die nicht nur lecker, sondern auch außergewöhnlich gesund sind.

---

**SV Group**, mit Holdingsitz in Dübendorf, ist in der Schweiz, in Deutschland und Österreich im Business Catering, Care Catering, Event Catering, Hotelmanagement und der Gastronomie tätig. 2008 erwirtschaftete der Konzern mit rund 8.100 Beschäftigten einen Nettoumsatz von CHF 626 Mio. SV Schweiz ist mit rund 520 geführten Betrieben Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie, Franchisenehmerin von wagamama, Courtyard by Marriott und Renaissance. Das Tochter-Unternehmen SV Deutschland ist der achtgrößte Caterer in Deutschland und wurde 1981 unter dem Namen KGS gegründet. Verlässlichkeit, Produktivität und Kunden-Zufriedenheit im Catering sind nach wie vor die Ziele von SV Deutschland. Die Kunden von SV Deutschland setzen auf hohe Qualitätsmaßstäbe und professionelle Service-Bereitschaft. 2008 erwirtschafteten die etwa 2.800 Mitarbeiter in 174 Betrieben einen Umsatz von 102 Mio. Euro.

---

Für weitere Auskünfte:

Carolin Artmann  
SV (Deutschland) GmbH, Elisabeth-Selbert-Str. 4a, 40764 Langenfeld  
Telefon +49 2173 2077 330, Fax +49 2173 2077 103  
carolin.artmann@sv-group.de  
www.sv-group.com