

31.03.2022 - 10:49 Uhr

Neuer Food Court mit SESH Bowls und SPIGA Ristorante im Zürcher Hauptbahnhof



Neuer Food Court mit SESH Bowls und SPIGA Ristorante im Zürcher Hauptbahnhof

Am 1. April 2022 eröffnet die SV Group ihren neuen Food Court im ShopVille des Zürcher Hauptbahnhofs. Zum ersten Mal vereint das Gastronomie- und Hotellerieunternehmen die beiden Restaurantkonzepte SESH Bowls und SPIGA Ristorante zu einer sich optimal ergänzenden Take-away-Lösung. Dort finden Pendlerinnen und Pendler den ganzen Tag vielseitige und frische Angebote zum Mitnehmen: von Pizza Napoletana und Penne bis hin zu ausgewogenen Bowls, Kaffee und Snacks.

Dübendorf, 31. März 2022 – Täglich pendeln hunderttausende Personen über den Zürcher Hauptbahnhof, von früh morgens bis abends spät. Der Verpflegungsbedarf der Pendler und Besucher des wichtigsten ÖV-Knotenpunkts der Schweiz ist gross, so auch ihre Erwartungen in Sachen Angebotsvielfalt. Der neue Food Court der SV Group in der Halle Landesmuseum ergänzt die Verpflegungsauswahl am grössten Schweizer Bahnhof mit einer Kombination aus beliebten italienischen Klassikern und trendigen Bowls. Für SPIGA Ristorante ist es bereits der neunte, für SESH Bowls der zweite Standort in der Schweiz. «Zum ersten Mal bringen wir die beiden erfolgreichen Restaurantkonzepte an einem Ort zusammen», erklärt Lorenz Hug, Leiter Konzept-Gastronomie bei SV Group, und fügt an: «Die Bedürfnisse der Pendler am Hauptbahnhof sind sehr heterogen. Um diesen gerecht zu werden und eine vielseitige Auswahl bieten zu können, kombinieren wir die beiden Konzepte zu einer sich perfekt ergänzenden Take-away-Lösung.»

Frisches, vielseitiges und schmackhaftes Angebot

Die rund 160 Quadratmeter grosse Verkaufsfläche ist mit vier Countern ausgestattet: SPIGA Pizza, SPIGA Pasta, SESH Bowls und SESH Bar. Die Pizza besteht mit einem neapolitanischen Teig, der 72 Stunden gereift ist und während nur 90 Sekunden im Ofen extra luftig und knusprig gebacken wird. Am Pasta-Counter gibt es frisch zubereitete Penne mit einer Auswahl an klassischen und beliebten Saucen: Bolognese, Arrabiata und Carbonara. Bowl-Fans werden am gegenüberliegenden SESH-Counter fündig. Bekannt für herzhaftes und gesunde Bowls und mit dem Best of Swiss Gastro Award 2020 ausgezeichnet, wird SESH mit seinem Angebot den unterschiedlichsten Bedürfnissen gerecht: Frühstück, Lunch oder Abendessen; mit Fleisch, vegetarisch oder plant based; laktose- oder glutenfrei. Kaffee, gefüllte Gipfeli, Kuchen, Sandwiches und Bubble-Tea runden das Angebot im neuen Food Court ab. Lukas Bosshard, Senior Project Manager Retail & Food Service bei SBB CFF FFS, zeigt sich überzeugt: «Wir freuen uns, mit SPIGA und SESH unseren Besuchern ein neues und ergänzendes Angebot offerieren zu können, das so noch nicht am HB vertreten ist. Die à la Minute Produktion von frischen Pizzen, Pasta und leckeren Bowls entspricht unserem Verständnis von qualitativem Take-away am HB und trifft den Nerv der Zeit.»

Konzept speziell auf Pendler ausgerichtet

Mit der Kombination der beiden Restaurantkonzepte SESH und SPIGA eröffnet die SV Group ihren ersten Food Court, der rein auf Take-away ausgerichtet ist. An diesem hochfrequentierten Standort ist ein effizienter Service essenziell. Neben der kulinarischen Qualität des Angebots wurde ein spezielles Augenmerk auf die Abläufe gelegt. Lorenz Hug erklärt: «Pendler wollen nicht lange auf ihren Kaffee oder Zmittag warten. Alle unsere Handgriffe sind deshalb darauf ausgerichtet, dass es schnell geht. Natürlich mit der gewohnt hohen Qualität, für die SESH und SPIGA bekannt sind.» Von der Bestellung bis zur Bezahlung sorgen ausgeklügelte und effiziente Abläufe für ein positives Erlebnis. Dafür wurde an einem sogenannten «Casting Day» ein starkes Team zusammengestellt.

Bildrecht SV Group

Über die SV Group

Die SV Group ist eine führende 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. Die SV Group beschäftigt rund 6'400 Mitarbeitende, davon 4'400 in der Schweiz.

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.

www.sv-group.ch
www.sv-group.com

Medienkontakt

Miriam Fischer, Corporate Communications SV Group
+41 79 392 59 04
media@sv-group.ch

Medieninhalte



Die zwei Restaurantkonzepte SESH Bowls und SPIGA Ristorante vereint zu einer sich optimal ergänzenden Take-away-Lösung für Pendler am HB Zürich



Frische Pasta von SPIGA



SPIGA Pizza aus neapolitanischem Teig



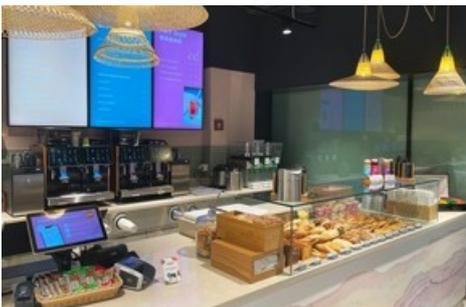
SPIGA und SESH am Hauptbahnhof Zürich, Halle Landesmuseum



SESH Counter mit herzhaften und gesunden Bowls



SESH Bar mit Kaffee, gefüllten Gipfeli, Sandwiches u.v.m.



SESH Bar mit Kaffee, gefüllten Gipfeli, Sandwiches u.v.m.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012819/100887304> abgerufen werden.