

## Medienmitteilung

### Mit erweitertem Angebot und eigener Espresso-Mischung Neues SPIGA Ristorante im Seedamm-Center eröffnet

**Das sechste SPIGA Ristorante in der Schweiz ist eröffnet: Im Seedamm-Center in Pfäffikon (SZ) bietet das Restaurant mit Terrasse auf über 300 Quadratmetern Platz für 160 Gäste. Passend zur Eröffnung überrascht SPIGA seine Gäste mit zahlreichen Neuerungen – unter anderem mit einer Erweiterung der Salatauswahl und einer eigenen Espresso-Mischung.**

Pfäffikon, 27. April 2018 – Im SPIGA werden die Gäste mit italienischen Klassikern und saisonalen Gerichten aus verschiedenen Regionen Italiens verwöhnt.

#### **Rund um die Uhr ein passendes Angebot**

Das neue SPIGA Ristorante im Seedamm-Center erstreckt sich auf über 300 Quadratmeter und hat Platz für 160 Gäste. Die grosszügige Terrasse bietet einen fantastischen Blick auf den Zürichsee. Mit Restaurant Manager Dominik Scherrer führt ein erfahrener SPIGA Mitarbeiter den neuen Betrieb. Scherrer hat zuvor zwei Jahre das SPIGA im Glattzentrum in Wallisellen geleitet. «Im SPIGA finden Gäste zu jeder Tageszeit ein passendes Angebot: Sei es zum Lunch mit Kollegen, zum gemütlichen Apéro oder auf eine schnelle Kaffeepause – zwischen oder nach dem Einkaufen – unsere Gäste können sich bei frischen italienischen Gerichten ganz unkompliziert entspannen», sagt Lorenz Hug, Area Manager System-Gastronomie bei SV Schweiz. «Wir freuen uns sehr, nun auch im Seedamm-Center unsere Gäste verwöhnen zu dürfen.»

#### **SPIGA Espresso L'Onesto: fair und nachhaltig**

Mit der Neueröffnung im Seedamm-Center in Pfäffikon wurde das kulinarische Angebot in den SPIGA Ristoranti nun nochmals erweitert: Neue Salat-Kreationen wie der SPIGA Pastasalat mit warmen Vollkorn-Fusilli und Ofengemüse oder der Salat Super Verde mit verschiedenen Blattsalaten, Avocado, Broccoli und Erbsen lassen die Herzen von SPIGA Fans höherschlagen. Auch auf der Weinkarte finden sich erlesene italienische Klassiker wie Chianti, Primitivo, Ripasso und Pinot Grigio.

Eine weitere Neuerung betrifft das Kaffee-Angebot. Hier hat SPIGA eine eigene, erstklassige Espresso-Mischung lanciert: Den SPIGA Espresso L'Onesto. Die Bohnen werden von 50 Kollektivbauern aus Afrika, Mittel- und Südamerika gekauft, mit denen SPIGA eine faire Handelspartnerschaft pflegt. In der Schweiz werden die Bohnen in einer traditionellen, schonenden Trommelröstung zur exklusiven SPIGA Note veredelt, abgepackt und für jede Tasse einzeln gemahlen.

Zudem wurde der Markenauftritt von SPIGA aufgefrischt: Das früher dominante Grün rückt in den Hintergrund und macht einem dunklen Marmor-Rot Platz, was sich auch in der Einrichtung des neuen Restaurants bemerkbar macht. Nicht zuletzt hält die Digitalisierung im SPIGA Einzug: Sämtliche Menubords wurden auf digitale Screens umgestellt. Zudem müssen Gäste nicht mehr am Counter anstehen, sondern haben die Möglichkeit, vom Tisch aus via App ihre Bestellung aufzugeben und zu bezahlen. Sobald ihr Menu fertig ist, werden sie direkt via Smartphone benachrichtigt.

---

**SV Schweiz** mit Sitz in Dübendorf beschäftigt rund 5'000 Mitarbeitende. Kerngeschäft ist mit über 300 geführten Personalrestaurants und Mensen die Gemeinschaftsgastronomie. Für dieses Geschäftsfeld entwickelte das Unternehmen gemeinsam mit dem WWF Schweiz das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE, an dem heute bereits 120 Betriebe teilnehmen. Daneben ist SV Schweiz in der Hotellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy), in der öffentlichen Gastronomie (Ristorante SPIGA) und im Event Catering (dine&shine) zu Hause.

Das Unternehmen geht auf die 1914 von der Pionierin Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück, welche Soldatenstuben betrieb und dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung anbot. Die ideellen Werte des Gründervereins werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Die gemeinnützig ausgerichtete 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](http://www.sv-group.ch), [www.sv-stiftung.ch](http://www.sv-stiftung.ch), [www.spiga-ristorante.ch](http://www.spiga-ristorante.ch)

**Seedamm-Center:** Mit dem neuen Ristorante Bar e Caffè SPIGA konnte das Seedamm-Center ein lang geplantes Vorhaben realisieren und damit auch den Wünschen und Bedürfnissen der Kundschaft sowie den im Seedamm-Center Mitarbeitenden entsprechen. Das SPIGA-Restaurant, an bester Lage auf der oberen Verkaufsebene mit Seesicht, direkt beim Eingang Parkdeck und durch ein schickes Terrassenrestaurant ergänzt, ist eine bedeutende Neuerung für das Seedamm-Center.

Eine weitere positive Veränderung ist das neue, am 26. April eröffnete Kinderparadies, das zeitgleich mit den Umbauten für das Restaurant entstanden ist und sich unmittelbar an das SPIGA-Restaurant anschliesst. Die modernen, mit grossen Fensterfronten hellen Räumlichkeiten wurden mit jeglichem Komfort ausgestattet und bieten den jüngsten Seedamm-Center-Gästen unendlich viele Spiel- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Hier können sich Kinder rundum wohlfühlen. Im neuen Kinderparadies steht auch ein separater Still- und Wickelraum zur Verfügung.

Seedamm-Center, Gwattstrasse 11, 8808 Pfäffikon SZ [www.seedamm-center.ch](http://www.seedamm-center.ch)

Öffnungszeiten: Montag-Freitag, 09.00 – 21.00 Uhr / Samstag 08.00 – 18.00 Uhr

Gratisparkplätze / Regelmässiger, kurzfristiger Bustransfer.

---

#### **Für weitere Auskünfte:**

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager  
SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1  
Telefon +41 43 814 11 23, Mobile +41 79 201 82 20, [manuela.stockmeyer@sv-group.ch](mailto:manuela.stockmeyer@sv-group.ch)

Marianne Nepple, Marketing / Werbung  
Seedamm-Immobilien AG, Seedamm-Center-Verwaltung  
Gwattstrasse 11, 8808 Pfäffikon SZ  
Telefon direkt: +41 55 417 30 80, [marianne.nepple@seedamm-immobilien.ch](mailto:marianne.nepple@seedamm-immobilien.ch)