

## Presseinformation

Kulinarik trifft Arbeitswelt:

### **SV Österreich eröffnet zwei neue Standorte in Wiener Business Locations**

**Wien, 18. Juni 2018 –Beim DC-Tower und im ORBI Tower eröffnet der Business und Care Caterer SV Österreich jeweils ein neues Restaurant und ein neues Café, die perfekt auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Essgewohnheiten in der Arbeitswelt abgestimmt sind. Mit einem breiten Angebot bieten die neuen Standorte gleichsam einen Meeting Point und einen Platz zum Entspannen.**

Die Arbeitswelt ändert sich stetig und mit ihr das Essverhalten der Arbeitnehmer. Auf diese Anforderungen ist das gastronomische Angebot von SV Österreich in den neuen Restaurants und Cafés mitten in Wiener Business-Zentren optimal ausgerichtet. Egal ob ein entspannter Lunch mit den Kollegen und Geschäftspartnern, ein rascher Snack für zwischendurch oder ein Business Meeting – das Restaurant „DAS ORBI“ sowie das Café „Espress it“ im ORBI Tower dienen ebenso wie das Restaurant „UP“ und das Café „DO“ beim DC Tower sowohl als Erholungsort als auch als kreative Arbeitsumgebung.

#### **Eröffnung Mitte Mai: Restaurant und Café im ORBI Tower**

Seit dem 15. Mai zieht es Frühstücksliebhaber und Take-Away-Fans rund um den ORBI Tower in das Café „Espress it“, ein gemeinsam mit dem österreichischen Familienunternehmen Schärf Coffeeshop GmbH unter der international renommierten Marke Coffeeshop Company betriebenes Kaffeekonzept. Dieses moderne Café verwöhnt die Gäste mit besten Kaffee-, Tee- und Schokoladespezialitäten. Nachhaltig produzierte und direkt gehandelte Spezialitäten in Premium-Qualität sorgen für einen hochwertigen und unvergesslichen Genuss. Die große Auswahl an kalten und heißen Kaffeespezialitäten, vom Iced Caramel Moccacino bis hin zum klassischen Espresso, sorgt für den idealen Koffein-Kick. Serviert werden weiters auch internationale Frühstücksklassiker, verschiedene Kuchenvariationen, Snacks für zwischendurch und frische Fruit & Veggie Shakes.

Ein abwechslungsreiches Mittagessen kann man im Restaurant „DAS ORBI“ zu sich nehmen. Das Selbstbedienungsrestaurant im ersten Obergeschoss mit 155 Sitzplätzen bereitet täglich drei bis vier verschiedene Mittagsgerichte zu. Sowohl heimische Köstlichkeiten als auch Spezialitäten aus aller Welt stehen auf dem Speiseplan. Die Gäste können nach Belieben Speisekomponenten wie Fisch oder Fleisch, Beilagen und Saucen kombinieren. Bestellt wird das Wunschmenü direkt am Counter, wo es dann in der offenen Küche angerichtet wird. Der gemütliche Gastraum lädt zum Relaxen und Verweilen ein. Die Lokalitäten offerieren nicht nur eine große Auswahl an Gerichten mit fairem Preis-Leistungs-Verhältnis, sondern auch einen Ort abseits der Büros, um sich auszutauschen.

#### **Eröffnung Mitte April: Restaurant und Café beim DC Tower**

Das Restaurant „UP“ mit 250 Plätzen sowie das Café to go „DO“ eröffneten am 12. April und versorgen seither die Donau City kulinarisch. Im Obergeschoß werden im Selbstbedienungsrestaurant

jeden Tag drei bis vier verschiedene Menüs angeboten, außerdem gibt es eine große Auswahl an Suppen, Desserts und ein großzügiges, frisches Salatbuffet. Das Café im Erdgeschoß bietet zahlreiche Snacks sowie Kaffee- und Teespezialitäten zum Mitnehmen. Das einstöckige Gebäude, in dem sich die Lokalitäten befinden, ist optisch in den Stil des Areals eingebettet. Es bietet den Gästen nicht nur ein einzigartiges Ambiente mit toller Aussicht, sondern auch einen idealen Meeting Point.

### **Große Auswahl für jeden Essenstyp**

„Der Arbeitsalltag ändert sich und mit ihm die Essenwünsche. Während manchmal gerne ein Mittagessen mit Vor-, Haupt- und Nachspeise eingenommen wird, ist an anderen Tagen nur ein kleiner Snack oder ein frischer Salatteller gewünscht“, sagt Andreas Kabela, Geschäftsführer von SV Österreich. „Die klassische Mittagspause gibt es weiterhin, aber auch viele andere Gelegenheiten, sich zu treffen – sei es zu einem Meeting mit Geschäftspartnern, einem entspannten Kaffee oder einem Nachmittagssnack mit Kollegen. Unsere Cafés und Restaurants decken die kulinarischen Bedürfnisse eines ganzen Arbeitstages ab und bieten für morgens, mittags und nachmittags das passende Angebot. Die einladende Atmosphäre trägt ebenso zu einem angenehmen Aufenthalt bei. Das Gastronomiekonzept – das Zusammenspiel von Cafés und Restaurants – verfolgt das Ziel, Genuss, Wohlbefinden und Austausch gastronomisch zu vereinen“, so Kabela weiter.

### **Über die SV Group**

Die SV Group ist eine Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit den fünf Geschäftsfeldern Gemeinschaftsgastronomie, Spital- und Heimgastronomie, Eventcatering, öffentliche Gastronomie und Hotel. Das Unternehmen beschäftigt heute rund 8000 Mitarbeitende. Kerngeschäft der SV Group ist die Gemeinschaftsgastronomie. SV Österreich besteht seit 1998 und führt mit mehr als 1000 Mitarbeitenden rund 120 Personalrestaurants und Küchen in Senioren- und Pflegeheimen (Stand: Ende 2017). Die SV Group geht auf die 1914 von der Schweizer 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.com](http://www.sv-group.com), [www.sv-group.at](http://www.sv-group.at), [www.sv-stiftung.ch](http://www.sv-stiftung.ch)

---

Für weitere Auskünfte:

Anita Preiner

SV Österreich GmbH, Schwarzenbergplatz 2/1. OG/Top 4, A-1010 Wien

Telefon +43 1 367 76 03 - 31, Fax +43 1 367 76 03 - 20

[anita.preiner@sv-group.at](mailto:anita.preiner@sv-group.at)

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

Sabine Moll

ikp Wien GmbH, Museumstraße 3/5, 1070 Wien

Telefon +43 1 524 77 90-17, Fax +43 1 524 77 90 - 5

[sabine.moll@ikp.at](mailto:sabine.moll@ikp.at)

[www.ikp.at](http://www.ikp.at)