

SAVIVA

# REGIONALER FOOD SERVICE UND LOGISTIK

[www.saviva.ch](http://www.saviva.ch) | [info@saviva.ch](mailto:info@saviva.ch) | [www.saviva-blog.ch](http://www.saviva-blog.ch)

## Hauptadresse

Saviva AG  
Bahnstrasse 20  
8105 Regensdorf  
Zentrale  
+41 44 870 82 00

## Neue regionale Saviva Logistik- zentren

Im Riedpark 5  
7302 Landquart  
+41 81 300 08 77

Via Serrai 1  
6592 S. Antonino  
+41 91 858 26 30

Rue Alexandre-  
Gavard 35  
1227 Carouge  
+41 21 867 15 00

Rue des Finettes 45  
1920 Martigny  
+41 21 867 15 00

Chemin du Dévent  
1024 Ecublens  
+41 21 867 15 00

Hühnerhubel-  
strasse 66  
3123 Belp  
+41 31 982 10 50

Die Saviva AG ist ein führender Geschäftspartner im Zustellgrosshandel für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie, die Gesundheitsbranche und den Handel. Die Geschäftsbereiche der Saviva AG umfassen die professionelle Ausser-Haus-Verpflegung (Food Services), modulare Logistiklösungen (Logistic Services) sowie optimierte Beschaffungsprozesse für medizinisches Verbrauchsmaterial (Health Services). Die Saviva AG beschäftigt rund 580 Mitarbeitende. Sie ist ein Unternehmen der M-Industrie. Der Geschäftsbereich Saviva Food Services vereint die Traditionsmarken Scana, Lüchinger + Schmid, Mérat (Fleisch, Geflügel und Seafood), Tipesca (Fisch und Comestibles) sowie Apposito (Getränke) unter einem Dach. Täglich werden schweizweit Restaurants, Hotels, Spitäler und Heime mit einem grossen Sortiment aus allen Temperaturbereichen beliefert.

Saviva Logistic Services liefert die Ware zum richtigen Zeitpunkt und in der richtigen Qualität an den richtigen Ort. Aufgrund der starken nationalen Marktpräsenz können individuelle und effiziente Logistik-Lösungen angeboten werden. Der Bereich Health Services vereinfacht die Beschaffungsprozesse für medizinisches Verbrauchsmaterial und steht für individuelle Dienstleistungen, Prozessoptimierungen und persönliche Fachberatung.

Saviva Food Services zeichnet sich durch eine umfassende Sortimentsvielfalt im Food- und Nonfood-Bereich, eine zuverlässige nationale Belieferung in allen Temperaturbereichen und starke Dienstleistungen aus. Dazu kommt ein Service und Support, der über die persönliche Beratung durch die Verkaufsberater in den Regionen hinausgeht. All das erhalten Sie aus einer Hand und sparen damit Aufwand und Kosten. So haben Sie mehr Zeit und Ressourcen für die schönen Seiten des Gastgeberseins.

**Standorte** Hauptsitz Regensdorf, Tiefkühlager Neuendorf, nationale Warenumschnapplätze, 8 Lüchinger + Schmid Niederlassungen, 8 Mérat Regionalmetzgereien

**Sortiment** 12.000 Lager und/oder Beschaffungsartikel aller Marken

**Kunden** 15.500 Kunden aus Hotellerie, der Restauration, Institutionen, Spitäler, Heime, Spitexorganisationen, Gesundheitszentren und (Fach-)Handel

**Mitarbeiter** 580



**André Hüsler**  
Unternehmensleiter



**Eric Vonlanthen**  
Leiter Verkauf  
Plattformen Westschweiz



**Michael Küser**  
Leiter Verkauf  
Plattformen Schweiz



**Roman Gerster**  
Leiter Verkauf und  
Category Management  
Food Services



## HUG FAMILIE

# UNTERNEHMEN MIT HERZ UND GEWISSEN

## Standort

HUG AG  
Neumühle-  
strasse 4  
6102 Malters

## Facts & Figures

Die Produktion der HUG Familie be-  
trug im Jahr 2018  
insgesamt 9354  
Tonnen. Dies ergab  
einen Umsatz von  
118.8 Millionen  
Franken. Die HUG  
AG beschäftigt  
Ende 2018 an  
den Standorten  
Malters, Willisau  
und Trimbach 370  
Vollzeitmitarbei-  
tende. Die HUG  
Familie wird in den  
laufenden Jahren  
nicht nur in der  
Schweiz, sondern  
auch im Ausland  
weiterwachsen:  
Die wichtigsten  
Märkte sind  
Deutschland und  
USA, als neuere  
Märkte gelten der  
Mittlere und Ferne  
Osten.

[www.hug-familie.ch](http://www.hug-familie.ch) | [info@hug-familie.ch](mailto:info@hug-familie.ch)

Vor mehr als 140 Jahren hat die Firmengeschichte von HUG in einer Bäckerei in Luzern begonnen. Den Grundstein zum Erfolg hat Josef Hug-Meyer im Jahre 1877 mit der Erfindung des Zwiebacks gelegt. Seither sind unzählige weitere Gebäcke wie Lächerli, Willisauer-Ringli, DAR-VIDA Crackers, Gastronomie-Gebäcke, Tiefkühlsnacks und Bricelets, zum Teil durch Firmen-Übernahmen, dazugekommen. Mit dem Bau des neuen Backhauses in Malters (Bild), welches im Jahre 2021 komplett fertig gestellt werden soll, stärkt die HUG AG den schweizer Wirtschaftsstandort.

Die HUG AG ist durch und durch ein Schweizer Familienbetrieb: Sie ist mit ihren drei Standorten Malters, Willisau und Trimbach im Herzen der Schweiz zu Hause und wird von Andreas und Werner Hug bereits in der vierten Generation geführt.

Das Rezept für die Qualität und den guten Geschmack unserer Produkte liegt in der Hand der Menschen, die damit Arbeiten. Unserem Unternehmensmotto getreu:

Herzlich, unternehmerisch und gewissenhaft.

Diese Grundsätze sind Teil der Philosophie und die Basis für das unternehmerische Handeln. Allen Mitarbeitenden ist das Motto bekannt und es ist täglich präsent. Die Kernwerte Kundenorientierung, Vertrauen und Innovation werden ebenfalls effektiv im Alltag gelebt und umgesetzt. Das Ergebnis lässt sich sehen: Die Produkte von HUG sind eine köstliche Kombination aus Innovation und Tradition.

Eine herzliche und kompetitive Kultur - ein bewusster Umgang mit den Rohstoffen. Das sind zentrale Elemente unseres Unternehmens und unserer Produkte. Wir stehen persönlich hinter der Qualität und bürgen dafür. Unsere Mitarbeitenden kommen in den Genuss von fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Wir sind nämlich der Meinung, dass unsere Produkte nur so gut sein können wie unser Arbeitsklima.



**Andreas Hug**

Vorsitzender der Geschäfts-  
leitung & Delegierter des VR



**Thomas Sprenger**

Leiter Food Service



**Urs Bussmann**

Leiter Verkauf Food  
Service



**Dunja Königsrainer**

Leiterin Marketing Food  
Service



# KOMPETENZ IM FOOD SERVICE



Die Filigrano-Tartelettes überzeugen durch die geraden, dünnen Wände und dem optimalen Teig-Füllverhältnis. Unsere Filigrano-Tartelettes sind aus Schweizer Butter hergestellt und palmfettfrei.

- ❶ HUG Dessert Tartelettes – Filigrano Butter Rund 8.3 cm
- ❷ HUG Choco-Tartelettes – Filigrano Butter Rechteck 5.3 cm
- ❸ HUG Snack-Tartelettes – Filigrano Butter Rund 5.3 cm

Die Classic-Tartelettes überzeugen mit ihrer langen Standfestigkeit und den vielfältigen Formen/Größen. Alle Tartelettes sind mit einem Medium ausgespritzt, dadurch bleiben sie lange knusprig.

- ❹ HUG Dessert-Tartelettes – Royal 5 cm
- ❺ HUG Choco-Tartelettes – Classic 5 cm
- ❻ HUG Mini Snack-Tartlettes – 4.2 cm

Alle Tartelettes sind mit einem Medium ausgespritzt. Dadurch bleiben sie auch nach dem Füllen lange knusprig.

## ZFV-UNTERNEHMUNGEN

# SEIT 125 JAHREN FÜR DIE GÄSTE IM EINSATZ

## ZFV-Wurzeln

Mit dem Erlös aus einem Kuchenbazar gründeten im Jahre 1894 Zürcher Bürgerfrauen um Susanna Orelli den ZFV.

Das Ziel der Pionierinnen: die Bekämpfung des damals Vorherrschenden Alkoholismus, die Verbesserung der Arbeitsbedingungen für Frauen im Gastgewerbe und des Gesundheitsbewusstseins in der Gesellschaft. Kurz nach der Gründung errichteten sie die erste alkoholfreie Kaffeestube «Zum Kleinen Marthahof».

Danach folgten viele weitere und bedeutende Meilensteine des ZFV. Heute, im Jahr 2019, feiert das Unternehmen eine ganz besondere Wegmarke: 125 Jahre ZFV.

Auf der Jubiläumswebseite geben informative Blogbeiträge Einblicke in die vielfältige Welt des ZFV.

[125.zfv.ch](http://125.zfv.ch)

[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch) | [info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch) | [125.zfv.ch](http://125.zfv.ch)

Kulinarik über den Wolken und gehobene Küche umgeben von Kunst. Verpflegung von Schülern, Gleisarbeitern und Fernsehmoderatoren. Traumhaft übernachten und am Morgen vom Duft des frisch gebackenen Brotes geweckt werden. Dies ist nur ein kleiner Ausschnitt aus der Welt der ZFV-Unternehmungen, eine der grössten und vielfältigsten Hotellerie-, Gastronomie- und Bäckereigruppen in der Schweiz. Zu den über 200 eigenen oder im Auftrag geführten Betrieben zählen die Sorell Hotels sowie Gourmet-, Trend-, Museums- und Ausflugsrestaurants. In der Gemeinschaftsgastronomie werden die Gäste mit abwechslungsreichen Gerichten in Personalrestaurants, Mensen und Cafeterien für Firmen, öffentliche Institutionen sowie für Bildungseinrichtungen verwöhnt. Auch im Bereich Eventcatering ist der ZFV mit Henris Catering & Events ein innovativer und kompetenter Partner. Und die von Hand gemachten Back- und Konditoreispezialitäten aus der eigenen Backstube begeistern die Kunden in den Filialen der Kleiner Bäckerei-Konditorei sowie im Café Schurter. Seit der Gründung sind die Werte Pioniergeist, Menschlichkeit und Zukunftsorientierung fest in der DNA des ZFV verankert. Dabei steht nicht nur der Gast im Zentrum. Das Herz des ZFV sind die rund 2'800 Mitarbeitenden, die mit einem umfassenden Aus- und Weiterbildungsprogramm gefördert werden. Zudem unterstützt das Unternehmen mit dem Sozial- und Kulturfonds Institutionen, deren Engagement in Zusammenhang mit den Unternehmenswurzeln steht. Der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen der Umwelt ist dem ZFV ein wichtiges Anliegen. Er ist langjähriger Partner von Max Havelaar und setzt sich als Gründungsmitglied des Vereins «United Against Waste» für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung ein. «Aus Freude am Genuss» - so lautet eine wertvolle Initiative des ZFV. Dabei spielt das innovative und vielseitig einsetzbare Warenbewirtschaftungssystem «necta» eine grosse Rolle. Es liefert dem Küchen- und Servicepersonal sowie den Gästen Informationen über die Nahrungsmittel und deren Zusammensetzung. Dies schafft wichtige Transparenz hinsichtlich Allergien, Unverträglichkeiten oder neuen Ernährungsformen. Der ZFV ist zudem bestrebt, den sich stets wandelnden Ernährungstrends gerecht zu werden. So eröffnete im Jahr 2016 an der Universität Zürich das «Rämi59», die damals erste vegetarisch-vegane Mensa in der Schweiz. Anlässlich des 125-Jahr-Jubiläums spannte der ZFV mit dem Start-Up «The Green Mountain» zusammen. Das Resultat: Der erste fleischlose Schweizer Burger, der sich gleich zubereiten lässt und so schmeckt wie das Pendant aus Fleisch. In Zukunft dürfen die Gäste, Partner und Auftraggeber gespannt sein und sich immer wieder aufs Neue überraschen zu lassen - von Genussmomenten à la ZFV.



**Andreas Hunziker**  
CEO



**Thomas Kleber**  
COO Hotels



**Patrik Scheidegger**  
COO Gastronomie



**Lukas Christen**  
CFO



**Angela Tauro**  
CHRO





# SORELL HOTELS SWITZERLAND

[sorellhotels.com](http://sorellhotels.com) | [info@sorellhotels.com](mailto:info@sorellhotels.com)

Die grösste Hotelgruppe in Schweizer Eigenbesitz ist an 10 verschiedenen Destinationen vertreten. Jedes der 18 Häuser ist ein Unikat und auf seine Weise einzigartig. Mal urban, mal traditionell, mal klein und fein, mal bunt und ausgefallen - die Gäste dürfen sich wie zu Hause fühlen. Ganz egal, ob man aus geschäftlichen Gründen oder in der Freizeit zu Gast ist. Alle Häuser zeichnen sich durch einen überdurchschnittlich hohen Standard und die einzigartige Qualität aus. Es wird grossen Wert auf das individuelle Ambiente und den Charakter der jeweiligen Region und Lokalität gelegt. Mit Leidenschaft sind rund 500 Mitarbeitende in der Sorell Hotel-Gruppe im Einsatz. Sie schaffen eine unkomplizierte, persönliche Atmosphäre, kombiniert mit erstklassigem Service - das Markenzeichen der Sorell Hotels.

**SORELL**  
HOTELS SWITZERLAND



[restaurantrigiblick.ch](http://restaurantrigiblick.ch) | [info@restaurantrigiblick.ch](mailto:info@restaurantrigiblick.ch)

Über den Dächern von Zürich liegt das Restaurant Rigiblick mit seinem Bistro - dem Treffpunkt im Quartier. Hier überrascht Gastgeberin Vreni Giger mit ihrer authentischen Küche. In ungezwungenem Ambiente geniessen die Gäste feine Leckereien und die beeindruckende Aussicht. Ob Znüni, Mittagessen, Kaffee und Kuchen oder Abendessen, unter der Woche oder zum Sonntagsbraten - im Bistro fühlt man sich wie zu Hause.

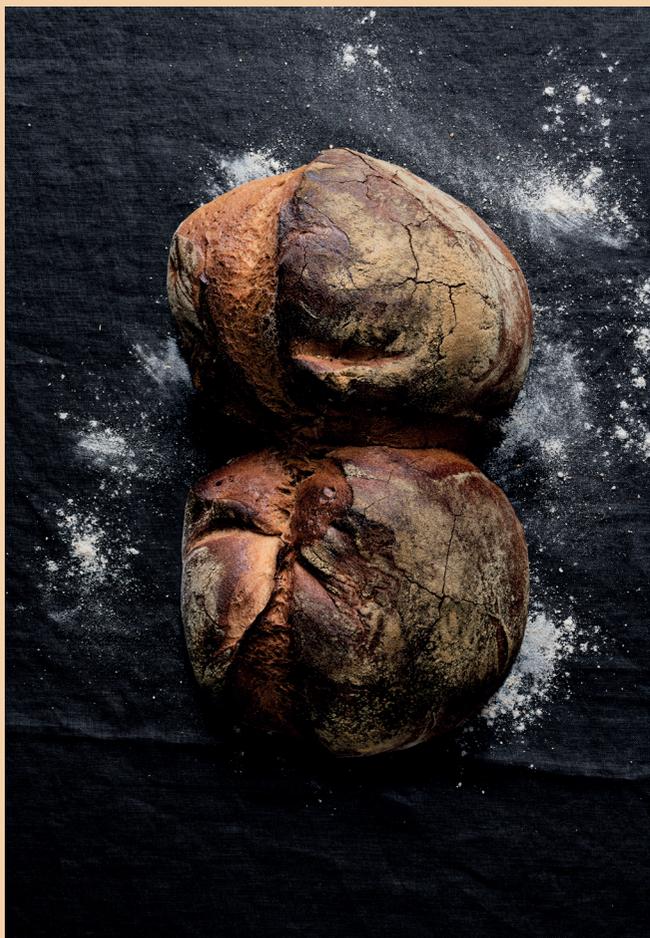
RIGIBLICK  
BY VRENI GIGER



[aeussererstand.ch](http://aeussererstand.ch) | [info@aeussererstand.ch](mailto:info@aeussererstand.ch)

Im Herzen von Bern liegt das Restaurant Zum Äusseren Stand - ein Ort zum Verweilen und Feiern. Das Lokal verfügt nebst dem Restaurant über den prächtigen Empire-Saal und das Hof-Café. Werner Rothen, der Gastgeber und Spitzenkoch, verwandelt zusammen mit seinem Team hochwertige und saisonale Produkte in unvergessliche, kulinarische Erlebnisse - kurzum eine Adresse für Geniesser.

RESTAURANT  
ZUM ÄUSSEREN  
STAND



# KLEINER BÄCKEREI-KONDITIONEIREI

[kleiner-baeckerei.ch](http://kleiner-baeckerei.ch) | [info@kleiner-baeckerei.ch](mailto:info@kleiner-baeckerei.ch)

In der Backstube der Kleiner Bäckerei-Konditorei wird jeden Tag geknetet, gebacken, glasiert und verziert - von Hand, ehrlich und mit Liebe zum Detail, von Menschen, die mit Begeisterung am Werk sind und ihren Beruf lieben. Egal ob zum Frühstück, Mittagessen oder Apéro, nebst dem Verkauf in den acht Filialen liefert die Zürcher Traditionsbäckerei auf Bestellung auch nach Hause, ins Büro oder an einen anderen Ort der Wahl.

## kleiner

BÄCKEREI SEIT 1920

# RESTAURANT GRÜNERBAUM

[restaurant-gruenerbaum.ch](http://restaurant-gruenerbaum.ch) | [info@restaurant-gruenerbaum.ch](mailto:info@restaurant-gruenerbaum.ch)

## Restaurant Grünerbaum

In einer ehemaligen Eisenbahnwagen-Fabrik in Neuhausen am Rheinfall liegt das Restaurant Grünerbaum - das kulinarische Bijou der Region. Die industriellen Räume schaffen mit Farbakzenten und Interiordesign-Trends ein gemütliches Ambiente vom Frühstück bis zum Abendessen oder für die nächste Feier. Von Montag bis Samstag gibt es Lieblingsgerichte mit lokalen Produkten zubereitet - bei schönem Wetter auch draussen auf der Terrasse.

## GRÜNERBAUM





# HENRIS EVENTS & CATERING

[henris.ch](http://henris.ch) | [catering@henris.ch](mailto:catering@henris.ch)

Vom mehrtägigen Publikumsanlass mit tausenden Besuchern bis hin zum exklusiven Gourmetcatering im kleinen Rahmen, Henris Catering & Events ist zur Stelle. Das Team lanciert mit allen Mitteln der Kochkunst und professionellem Event-Equipment eine unwiderstehliche Genussoffensive abgestimmt auf die jeweiligen Kundenbedürfnisse. Henris Catering & Event schwingt auch an alljährlichen öffentlichen Grossanlässen den Kochlöffel wie zum Beispiel an der «oper für alle», an Konzerten im Stadion Letzigrund im Public- und VIP-Bereich, am Zürcher Sechseläuten und weiteren Events.

*Henris*  
RESTAURANT | CATERING

## ESSEN & FEIERN

[feiern.zfv.ch](http://feiern.zfv.ch)

Für die Suche nach originellen Ideen und aussergewöhnlichen Locations für eine Hochzeitfeier, das nächste Geburtstagsfest oder ein Weihnachtsessen - auf der Webseite «essen und feiern» wir man garantiert fündig. Von einfach bodenständig bis exklusiv-gourmet, für eine kleine Runde oder den Grossanlass und vom Apéro bis zum Firmenwochenende mit allem Drum und Dran. Die Gastgeberinnen und Gastgeber der ZFV-Unternehmungen beraten ihre Kunden gerne persönlich und stellen ein individuelles Angebot zusammen.



 Die Gastronomiegruppe