Medienmitteilung

SV Group eröffnet neues Burger-Konzept BRIX im Seedamm-Center

Handcrafted Burger und Topped Fries in einladender Loft-Atmosphäre geniessen

Heute öffnet im Seedamm-Center in Pfäffikon das neue BRIX Burger & Salad. Das von der SV Group in Eigenregie entwickelte Restaurantkonzept bietet Premium-Burger aus frischem Schweizer Rindfleisch, einen gelungenen veganen Burger sowie marktfrische Salate und American Sweets. Gegessen und getrunken wird in einer einladenden Loft-Atmosphäre mit modern-industriellem Backstein-Charme. Von daher ist auch der Name des Lokals «BRIX» – von «bricks», zu Deutsch Backsteine – abgeleitet.

Dübendorf, 29. Oktober 2020 – Das BRIX steht für genussvolles Essen und Trinken, hochwertige Schweizer Zutaten und eine entspannte Zeit, allein oder mit Freunden – und das alles in einer einladenden Loft-Atmosphäre mit Backstein-Feeling. Grosszügig sind auch die Raumverhältnisse: So gibt es auf rund 170 m2 Platz für 90 Gäste.

Wir lieben Burger – mit oder ohne Fleisch
Auf dem Menu steht eine Vielzahl von Burgern sowie ein veganer Burger, regionale French Fries, pur oder mit Toppings nach Wahl sowie kreative Salate. Eine grosse Auswahl an American Sweets wie Waffles, French Toasts, Muffins, Cookies und Apple Pies runden das kulinarische Erlebnis ab. «Das Seedamm-Center freut sich ausserordentlich mit der SV Group das neue Burger-Konzept in unserem Haus zu eröffnen. Wir sind überzeugt, dass das BRIX die optimale Ergänzung zum bestehenden Gastronomie-Angebot in unserem Shopping-Center ist; dies sowohl bezüglich der Auswahl der Speisen wie auch der gebotenen hohen Produktqualität», freut sich Stefan Jenny, Geschäftsführer und Centerleiter des Seedamm-Center.

BRIX-Formel: Genussvolle Zubereitungsart
«Die SV Group setzt aus Überzeugung auf Schweizer Fleisch aus nachhaltiger Produktion», erklärt Lorenz Hug, verantwortlich für die Konzept-Gastronomie bei der SV Group. So entspricht das verwendete Fleisch den Tierwohl-Richtlinien von BTS (Besonders Tierfreundliche Stallhaltung) und RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien). Ein besonderes Merkmal der BRIX Burger ist die Zubereitungsart: Sie werden ohne zusätzliches Fett auf dem «ROG Roll'n'Grill» gegrillt und nicht wie üblich auf Blech oder Platten gegart. Das garantiert die perfekte Garstufe und macht sie schön saftig.

Angebot auch als Take-away und Online erhältlich
Wer einmal etwas Anderes als Mineralwasser oder Limonade trinken will, lässt sich von einem der schmackhaft-frischen Milkshakes überraschen. Die Auswahl an Essen und Getränken ist bewusst überschaubar. Das entspricht der lockeren und unkomplizierten Atmosphäre im BRIX. Bestellt wird das Essen am Counter, wobei das gesamte Angebot auch als Take-away verfügbar ist. Wer es genauso einfach, aber noch schneller mag, bestellt seinen Burger oder Salat online im Voraus.

BRIX ist ein weiteres Beispiel für die innovative Foodkompetenz der SV Group, die es ab dem 29. Oktober 2020 im Seedamm-Center Pfäffikon zu entdecken gilt. Das engagierte und herzliche Team rund um Restaurant Manager Alessandro Hossmann freut sich auf die Gäste.

Innovative Konzeptentwicklung mittels Lean Startup Methode
BRIX ist das erste Gastronomiekonzept, das von der SV Group von A-Z aus eigener Hand mittels Lean Startup Methode entwickelt wurde. Im Zentrum der Überlegungen stand für das Konzeptteam eine kundenzentrierte Vorgehensweise und die Customer Journey. Einfach, unkompliziert und einladend soll sie für die Gäste sein. Somit wurde die Auswahl an Essen und Getränken bewusst überschaubar und trotzdem aussergewöhnlich gehalten. Lean Startup ist eine Methode, um Produkte und Konzepte schnell und ressourcenfreundlich aufzubauen. Im Kern steht ein sich wiederholender Zyklus aus «Bauen, Messen und Lernen».

Weitere Auskünfte

- SV Group: Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager, +41 43 419 11 23, media@sv-group.ch
- Seedamm-Center: Nadya Roth, Marketing und Kommunikation Seedamm-Immobilien AG, +41 55 417 30 60, n.roth@seedamm-center.ch

Über die SV Group:
Die SV Group ist eine innovative Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit den drei Geschäftsfeldern Gemeinschaftsgastronomie, Hotel und öffentliche Gastronomie. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Dübendorf (ZH) zählt schweizweit rund 5'500 Mitarbeitende. Ob italienisch oder asiatisch, einfach oder stilvoll: Die öffentlichen Restaurants sind an rund 20 Standorten vertreten und verfügen über ein vielfältiges Angebot.
Das Unternehmen geht auf die Pionierin Else Züblin-Spiller zurück, die 1914 die Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» gründete. Die Organisation betrieb Soldatenstuben mit einem Angebot an ausgewogener und preiswerter Verpflegung. 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

Über das Seedamm-Center:
Das Seedamm-Center in Pfäffikon SZ ist das grösste Shopping-Center am Zürichsee. Auf über 20‘000 m² befinden sich 48 Fachgeschäfte- und Gastronomie-Angebote. Im Kantons-Dreieck Schwyz, St. Gallen und Zürich direkt an der Autobahn A3 und am Seedamm gelegen, verfügt es über 1500 Gratisparkplätze und ist auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln bestens erschlossen. In dieser stetig wachsenden und boomenden Agglomeration verbindet das Seedamm-Center mit seinem Angebotsmix sowohl den Anspruch als Regionalversorger wie auch die Abdeckung urbaner Bedürfnisse was Trends, Fashion und Marken anbelangt. Geschätzt und bekannt seit 1974. www.seedamm-center.ch

Adresse:
BRIX Burger & Salad
Seedamm-Center
Gwattstrasse 11
8808 Pfäffikon SZ
(Mittlere Verkaufsebene)

Copyright der Fotos:
SV Group