

## Une collaboration pour la durabilité

Kloten, le 2 mars 2021

**Compass Group (Suisse) SA, qui compte parmi les principales sociétés du secteur de restauration collective, sera le nouveau restaurateur sur le campus HES-SO Valais-Wallis (Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale), s'établissant ainsi durablement dans le canton du Valais.**

En tant que partenaire culinaire, Compass soutient l'initiative de la HES-SO Valais-Wallis d'offrir des repas équilibrés à ses hôtes tout en considérant leur impact environnemental. Local et régional sont les maîtres-mots de ce concept global mis en place sur les trois restaurants de la Haute École à Sion et à Sierre. Ce concept repose sur la durabilité autour des ruches et sur un ancrage local dans le Valais.

### **De la ruche au restaurant**

Compass sponsorise des ruches de l'apicultrice locale Odile Mermoud de «La Miellerie» situées dans les montagnes valaisannes. Les abeilles sont cruciales dans le concept de restauration proposé par Compass puisqu'elles sont les ambassadrices par excellence de la biodiversité et permettent la pollinisation des fruits et des légumes ainsi que la préservation de la diversité variétale. Grâce au parrainage de ruches, Compass promeut la biodiversité, contribue à protéger l'environnement et permet à ses hôtes de « goûter » à cette initiative à travers un repas savoureux au restaurant «La Ruche». Ils ont ainsi l'occasion de goûter au miel de «leurs» abeilles, de suivre l'actualité de l'apicultrice et de participer, dans le restaurant, à des activités en lien avec les abeilles. En sus, les stations culinaires des restaurants rendent hommage aux différentes fonctions des abeilles dans la ruche à travers des noms évocateurs tels que «Reine», «Collectrice» ou «Veilleuse».

### **Dans un esprit écologique**

Pour Compass, la durabilité passe par une offre culinaire constituée d'aliments et de boissons locales dans un but de limitation des émissions de CO<sub>2</sub> liées au transport de marchandises. De plus, Compass aide également ses hôtes à consommer moins de viande grâce à un large choix de plats végétariens et végétariens. Le «Culinary Compass» et ses sept principes culinaires guident la stratégie de développement de Compass en faveur d'une alimentation équilibrée avec une conscience écologique. Cette vision s'inscrit dans l'interprétation de la cuisine contemporaine par Compass.

## **La Ruche et ses alvéoles**

Le restaurant principal «La Ruche» ([www.scolarest.ch/hes-so](http://www.scolarest.ch/hes-so)) ouvre ses portes le 1<sup>er</sup> mars 2021 et accueillera également des hôtes externes, dans un avenir proche, si les prescriptions de l'OFSP l'autorisent. De 11h30 à 13h30, nos hôtes pourront apprécier toute une variété de menus ainsi qu'un grand buffet de salades. L'offre culinaire se démarque par ses fournisseurs locaux et plaît aux hôtes qui cherchent à adopter, en toute conscience, une alimentation aux valeurs écologiques. La Ruche propose des menus, réalisés en collaboration avec Eaternity, dont la préparation entraîne des émissions de CO<sub>2</sub> réduites. Cette démarche s'inscrit parfaitement dans la démarche écologique globale de Compass.

## **Compétence internationale, connexions locales**

Compass Group (Suisse) SA et ses marques spécifiques à certains secteurs, Eurest, Scolarest, Medirest, Eurest Services, Rapport et Compass Catering, sont spécialisés dans la restauration collective, la restauration événementielle et dans la réception et les services d'accueil. En tant que membre du Compass Group PLC, leader mondial des entreprises spécialisées dans les services de restauration avec plus d'un demi-million d'employés répartis dans plus de 50 pays, elle sait marier habilement compétences internationales et attachement local avec pertinence pour surprendre chaque jour agréablement ses clients et hôtes.

## **Pour toute question ou information:**

Silvia Zysset

Manager Marketing & Communication

Compass Group (Suisse) SA

[media@compass-group.ch](mailto:media@compass-group.ch)

<https://welcome.compass-group.ch/fr/>