



smart markets

COMPASS GROUP (SUISSE) SA

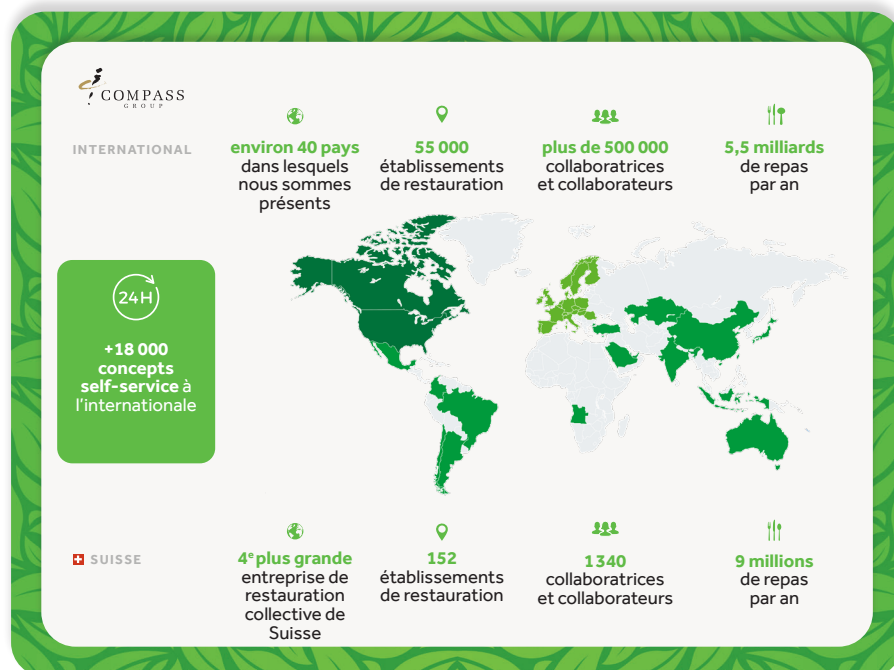


COMPASS GROUP «rapproche les gens»

Nous sommes convaincus que nous réunissons les gens grâce à notre passion pour la cuisine moderne et contemporaine et à notre hospitalité exceptionnelle.

Nous faisons partie intégrante de la plus grande entreprise de services de restauration au monde, Compass Group PLC, qui compte plus de 500'000 collaboratrices et collaborateurs dans environ 40 pays. La restauration d'entreprise est ainsi notre compétence centrale.

Nous estimons qu'il relève de notre responsabilité de proposer un service personnel adapté aux exigences individuelles de nos clients et de nos hôtes. Nous les accompagnons ainsi avec notre expertise nationale et internationale. Nous assurons une expérience client remarquable, sous le mot d'ordre: «Bon pour vos collaboratrices et collaborateurs, bon pour vous».



INTRODUCTION smart markets



L'environnement de travail est en constante évolution. La transition vers un environnement de travail digital, plus flexible et décentralisé accroît la demande pour des solutions de restauration individuelles. Le travail posté ou encore les horaires flexibles font accentuer le besoin d'une restauration complète et disponible 24 heures sur 24.

De manière générale, on peut observer un changement dans les habitudes de consommation. Les aspects suivants sont de plus en plus importants:

- La possibilité d'accéder facilement à des collations, indépendamment des heures d'ouverture du restaurant d'entreprise
- La possibilité de prendre des collations qui sont meilleures pour la santé à n'importe quel moment de la journée
- L'approche durable et la provenance locale de l'offre et des matériaux d'emballage

Notre ère numérique entraîne une évolution dans nos habitudes de consommation – une réponse à l'adaptation des nouveaux rythmes de travail. La tendance est à la «snackification»: le consommateur d'aujourd'hui, qui souvent n'est pas rattaché à un lieu fixe, prend plusieurs petits repas dans la journée lors desquels le plaisir de manger des aliments sains et frais est primordial.

Les concepts de self-service permettent de répondre de manière convaincante à l'évolution des besoins des clients et des hôtes. Par ailleurs, ils reflètent la tendance qui est de consommer des repas plus souvent et tout au long de la journée, mais en plus petites quantités.

C'est pourquoi, nous sommes la première entreprise du secteur en Suisse à avoir développé nos propres concepts de self-service: les **smart markets**.



INNOVANTS ET PROMETTEURS

Des concepts de self-service pour une restauration 24 h/24, 7 j/7

Nous allions restauration d'entreprise et commerce de détail pour créer un concept innovant.

Nos smart markets proposent aux entreprises une restauration automatisée et sans personnel, 24 heures sur 24. Ils apportent ainsi une offre parfaitement complémentaire aux restaurants d'entreprise traditionnels. Grâce à leur conception modulaire, ils s'adaptent facilement aux besoins des clients et des hôtes, ainsi qu'à vos locaux. Cette solution d'avenir est idéale pour les sociétés proposant des horaires de travail flexibles et pour celles qui ne disposent pas d'une infrastructure pour la préparation des repas.

Les concepts des smart markets offrent une flexibilité horaire pour la prise des repas, sans avoir à renoncer à un choix de produits de qualité. Ils peuvent être déployés dans des espaces communs ou multifonctionnels de différents types et tailles.

L'accès à une offre de restauration saine et de qualité est une composante significative dans le bien-être des collaboratrices et des collaborateurs. Une alimentation équilibrée sur le lieu de travail a un impact bénéfique sur la satisfaction, la productivité et la créativité des employés.



MARQUE OMBRELLE «SMART MARKETS»

Nous proposons actuellement en Suisse des solutions de self-service sous la marque ombrelle smart markets dans trois tailles différentes:

- **smart fridge**
- **smart hub**
- **smart&fresh**

Ils sont proposés en tant que complément au point de restauration que nous opérons.

Nos solutions se composent d'appareils intelligents et de dispositifs de paiement simples d'utilisation.

Grâce à leur conception modulaire, une solution unique adaptée à vos besoins est possible. Simples à installer, les modules peuvent être déplacés individuellement et ajoutés ultérieurement si besoin.

QU'EST-CE QU'UN smart fridge?



Peu encombrant, le **smart fridge** est un frigo intelligent en self-service qui offre un assortiment varié de plats, d'en-cas et de boissons, le tout accompagné d'un système de paiement simple.

L'offre peut être complétée de façon modulable avec des produits de boulangerie frais par exemple. Le smart fridge est la solution optimale pour proposer des en-cas équilibrés à différents endroits du bâtiment et avoir ainsi une possibilité de se restaurer en dehors des heures d'ouverture du restaurant.



OFFRE

- Boissons réfrigérées**
- Yaourt, muesli, pots de fruits**
- Salades, sandwichs**
- Soupes, repas chauds**
- Boissons chaudes**
- Produits de boulangerie frais**
- Articles de kiosque, glaces**

QU'EST-CE QU'UN smart hub?



Le **smart hub** est un concept de self-service permettant de se restaurer rapidement dans un espace réduit, en proposant une offre variée et équilibrée 24 heures sur 24.

Il associe le frigo intelligent en self-service et un module de café et peut être complété par un assortiment de produits de boulangerie ou d'articles de kiosque.

Le module de café est équipé d'une machine à café entièrement automatisée, qui offre la meilleure qualité grâce aux grains «Dallucci».



OFFRE

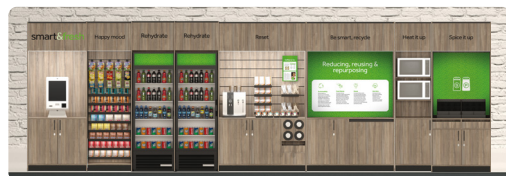
- Boissons réfrigérées**
- Yaourt, muesli, pots de fruits**
- Salades, sandwichs**
- Soupes, repas chauds**
- Boissons chaudes**
- Produits de boulangerie frais**
- Articles de kiosque, glaces**

QU'EST-CE QU'UN smart&fresh?



Le **smart&fresh** est une mini supérette en self-service que l'on peut composer de manière personnalisable. Il n'y a aucune limite en termes de taille et d'assortiment de produits, ce qui permet de l'adapter de manière optimale à l'espace disponible. Le choix de différents modules, frigo, micro-ondes, machine à café, congélateur, kiosque, produits de boulangerie et confiseries, station de recyclage et module de paiement en self-service, permet d'obtenir une solution de restauration complète.

L'offre très diversifiée ne se limite pas seulement à la restauration sur le lieu de travail. Les collaboratrices et collaborateurs peuvent également s'en servir pour se procurer leur repas du soir ou pour celui pour le lendemain en télétravail par exemple.



smart&fresh

OFFRE

- Boissons réfrigérées** ✓
- Yaourt, muesli, pots de fruits** ✓
- Salades, sandwichs** ✓
- Soupes, repas chauds** ✓
- Boissons chaudes** ✓
- Produits de boulangerie frais** ✓
- Articles de kiosque, glaces** ✓

SIMPLE ET SÛR Paiement



La numérisation est au cœur de toutes les innovations et, dans nos smart markets, elle permet à nos convives d'utiliser divers moyens de paiement.

L'outil d'analyse permet également un aperçu des ventes quotidiennes à tout moment. Les données sur le niveau des stocks restants peuvent être utilisées pour déterminer les besoins pour les jours suivants.



SEULEMENT QUELQUES ÉTAPES POUR OBTENIR UN REPAS DÉLICIEUX





CONTACT

Compass Group (Suisse) SA

Oberfeldstrasse 14

CH-8302 Kloten

Interlocuteur

Jozef Lafeber

Manager Innovations & Concept Development

jozef.lafeber@compass-group.ch