

## Compass Group in der Schweiz – wir bringen Menschen zusammen

Kloten, 11. November 2020

*Die Compass Group (Schweiz) AG ist mit den sektorspezifischen Marken Eurest, Scolarest, Medirest, Eurest Services, Rapport Guest Services und Compass Catering in der Gemeinschaftsgastronomie, im Eventcatering sowie im Bereich Reception Desk und Hospitality Services tätig. Mit Compass Consulting bietet sie neu auch beratende Dienstleistungen im Bereich Gastronomie-Planung, Marketing und Kommunikation an. Als Mitglied von Compass Group PLC, dem weltweit führenden Unternehmen im Bereich Foodservice – mit über 600'000 Mitarbeitenden in mehr als 50 Ländern – verbindet sie internationale Kompetenz gekonnt mit lokaler Verbundenheit und Relevanz und kann so ihre Kunden und Gäste täglich aufs Neue begeistern.*

### **Geschäftsleitung Compass Group (Schweiz)**

Thomas Truttmann, Managing Director  
Sandraarena, Business Development Director  
Ricky Hipp, Finance Director

### **Zahlen & Fakten**

152 Gastronomiebetriebe  
1340 Mitarbeitende  
9 Mio. Essen pro Jahr

### **Vision & Mission**

Als Teil des weltweit grössten Food-Service-Unternehmens sind wir in der Schweiz bekannt für:

- Unsere zeitgemässe Interpretation von Kulinarik
- Unsere bestens qualifizierten Mitarbeitenden
- Einen jederzeit persönlichen Service

Wir sind überzeugt, dass wir Menschen mit unserer Leidenschaft für zeitgemässe Kulinarik und dem Kreieren einer Atmosphäre von einzigartiger Gastfreundschaft zusammenbringen.

### **Kulinarik**

Unser Culinary Development Team arbeitet eng mit dem Forum Esprit Culinaire zusammen, welches aus den besten Chefköchen der Compass Group besteht. Gemeinsam entwickeln sie neue Rezeptideen, mit Fokus auf den relevantesten Trends, und eruieren, welchem Gästetypen diese gefallen könnten. Sie achten auf die lokale Herkunft von Produkten und auf eine nachhaltige Produktion und entwickeln anhand des «Culinary Compass» wegweisende Konzepte rund um eine gesunde, abwechslungsreiche und pflanzenzentrierte Küche. Der «Culinary Compass» leitet unsere Entwicklungen strategisch hin zu einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung, welche unserer Interpretation einer «Contemporary Cuisine» gerecht wird. Dabei messen wir uns mit unseren besten Kollegen weltweit. Durch den gezielten Einsatz von Prinzipien der Verhaltensökonomie (Behavioral Science) führen wir die Gäste zu gesunden Entscheiden ohne bevormundend zu wirken.

## **Nachhaltigkeit**

Unsere Nachhaltigkeitsprinzipien basieren auf 3 Bausteinen:

1. Gesundheit und Wohlbefinden durch Ernährung und gesunden Lifestyle
2. Klima und Umweltschutz durch Reduktion von Einweg-Plastik, Plant Forward Menus oder Reduktion von Food Waste
3. Besser für die Welt, weil wir als Unternehmen einen entscheidenden Beitrag für die Gesellschaft leisten können.

Durch unseren frühen Fokus auf Nachhaltigkeit und deren Messbarkeit, arbeiten wir als Pionier seit 2017 mit "Eaternity" zusammen und stehen für eine Reduktion für CO2-Emissionen ein.

Als Gründungsmitglied des Vereins «United Against Waste» engagieren wir uns für die Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen, um unnötige Belastung von natürlichen Ressourcen zu minimieren.

Durch die Zusammenarbeit mit Too Good To Go wird Food Waste zusätzlich reduziert werden, da Lebensmittel, welche nicht mehr regulär verkauft werden können, zu einem günstigeren Preis angeboten werden können.

Der Einsatz von Recircle (Mehrweggeschirr) unterstützt unsere No Plastic Strategie, indem der Verbrauch an Einweg-Takeaway-Material reduziert wird.

Unser globales Ziel ist es, «Food Waste» bis 2030 um 50% zu reduzieren. Als weltweit führender und einziger grosser Caterer setzen wir dafür in unseren Betrieben Systeme zur Messung und Reduktion von Lebensmittelabfällen ein.

## **Arbeitgeber**

Wir bieten unseren Mitarbeitenden ein gesundheitsförderndes Arbeitsumfeld und sind daher stolz, als erstes Unternehmen in der Gastronomie- und Hotel-Branche der Schweiz mit dem renommierten Label «Friendly Work Space» der Gesundheitsförderung Schweiz ausgezeichnet worden zu sein. Inzwischen wurden wir erfolgreich rezertifiziert. Talent Management hat für uns oberste Priorität. Wir unterstützen unsere Mitarbeitenden in der beruflichen Weiterbildung, damit sie sich innerhalb der Compass Group – sei es in der Schweiz oder auch weltweit - weiterentwickeln können. Wenn immer mögliche ziehen wir die interne Beförderungen der externen vor.

## **Sicherheit**

Safety First – Wir machen keine Kompromisse, wenn es um die Gesundheit und Sicherheit unserer Kunden, Gäste und Mitarbeitenden geht. Unsere Standards im Bereich Arbeits- und Lebensmittelsicherheit sind auf höchstem Niveau und werden in all unseren Betrieben konsequent umgesetzt. Zur Umsetzung haben wir alle relevanten Prozesse und Standards in unseren Managementsystemen festgeschrieben: Basieren auf den internationalen Normen der ISO Zertifizierung.

## **Compass Group international**

Hauptsitz Chertsey (UK), ca. 30 km südwestlich von London  
In 45 Ländern  
55'000 Gäste weltweit  
600'000 Mitarbeitende weltweit  
5.5 Milliarden Essen pro Jahr

## **Eurest**

Kulinarik, Kreativität und Gastfreundschaft für Mitarbeiterrestaurants, Cafés und vieles mehr. Zeitgemässe Verpflegungslösungen im Bereich Business & Industry. Eurest wurde 1970 von Nestlé in der Schweiz gegründet und als Marke eingetragen.

## **Scolarest**

Verpflegung für Schulen und Universitäten, welche durch eine altersgerechte, ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung gesund ist und Spass macht.

## **Medirest**

Professionalität, Flexibilität und Sicherheit für die therapiefördernde Verpflegung im Gesundheitswesen.

## **Rapport Guest Services**

Rapport Guest Services ist ein weiterer Brand von Compass Group, welcher auch in der Schweiz erfolgreich implementiert wurde. Hier fokussieren wir uns auf eine umfassende Palette von Front und Back of House Guest Services allerhöchster Qualität.

## **Compass Catering**

Grosse Ereignisse werden durch Compass Catering optimal begleitet. Erfahrung, Kulinarik und die passende Infrastruktur für eine private Feier, ein Firmenevent oder ein Sportanlass.

## **Compass Consulting**

Mit unserem nationalen sowie internationalen Wissen in der Personalgastronomie und öffentlichen Gastronomie unterstützen wir bei der Entwicklung und Umsetzung diverser gastronomischen und betriebswirtschaftlichen Lösungen, ergänzt mit individuellen Kommunikations- und Marketingdienstleistungen.



## **Informationen**

Compass Group (Schweiz) AG  
[www.compass-group.ch](http://www.compass-group.ch)

## **Rückfragen**

Silvia Zysset  
Manager Marketing & Communication  
Tel. +41 43 557 11 13  
[media@compass-group.ch](mailto:media@compass-group.ch)