

Compass Group in der Schweiz – wir bringen Menschen zusammen

Kloten, 18. März 2024

Die Compass Group (Schweiz) AG ist mit den sektorspezifischen Marken Eurest, Scolarest, Medirest, Eurest Services, Rapport Guest Services, Compass Consulting und Compass Catering in der Unternehmensgastronomie, 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 mehr als 550'000 Mitarbeitenden in ca. 40 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)

Patrick Candrian, Managing Director
Roman Köppel, Business Development Director
Martin Schmid, Finance Director

Zahlen & Fakten

152 Gastronomiebetriebe
1'340 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 Culinare 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.

Als erstes internationales Unternehmen der Unternehmensgastronomie haben wir uns auf globaler Ebene verpflichtet, bis 2050 im operativen Bereich und in sämtlichen Lieferketten eine CO₂-neutrale Klimabilanz zu erreichen (Scope 1 – 3). Bereits bis 2030 wollen wir unser Ziel erreichen, im eigenen Betrieb (Scope 1 & 2) klimaneutral zu operieren.

Scope 1 umfasst die direkte Freisetzung klimaschädlicher Gase im eigenen Unternehmen.

Scope 2 umfasst die indirekte Freisetzung klimaschädlicher Gase durch Energieverbrauch

Scope 3 umfasst die indirekte Freisetzung klimaschädlicher Gase in der Lieferkette.

Aus den 17 Sustainable Development Goals (SDGs), welche im Zusammenhang mit der Agenda 2030 der UN erstellt wurden, haben wir fünf prioritäre Ziele definiert, auf die wir den grössten Einfluss haben und die wir zuerst angehen werden. Es handelt sich um folgende Ziele:

- Gesundheit und Wohlbefinden (SDG Nr. 3)
- Geschlechtergleichheit (SDG Nr. 5)
- Nachhaltiger Konsum und Produktion (SDG Nr. 12)
- Massnahmen zum Klimaschutz (SDG Nr. 13)
- Leben unter Wasser (SDG Nr. 14)

Mehr Informationen dazu: [Link](#)

Aufgrund der Definition konkreter Massnahmen und Zielsetzungen wurden wir am 17.02.2022 ins Verzeichnis von Swiss Triple Impact (STI) aufgenommen. Das STI-Verzeichnis führt Schweizer Unternehmen auf, die konkrete und ambitionierte Verpflichtungen im Hinblick auf die SDGs – und damit auch gegenüber den heutigen und den zukünftigen Generationen – eingegangen sind.

Gemeinsam mit Bundesrätin Simonetta Sommaruga und weiteren Vertretern aus der Schweizer Ernährungswirtschaft haben wir im Mai 2022 in Bern die branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in der Schweiz unterzeichnet. Diese Vereinbarung zur Food-Waste-Reduktion ist Hauptbestandteil des am 6. April 2022 verabschiedeten Aktionsplans des Bundesrates. Der in zwei Phasen (2022 – 2025 und 2026 – 2030) geteilte Aktionsplan soll gewährleisten, dass die Verringerung von vermeidbaren Lebensmittelverlusten vorangetrieben und das Ziel ihrer Halbierung gegenüber 2017 bis 2030 erreicht wird.

Frühzeitig sind wir uns der Bedeutung der Nachhaltigkeit sowie unserer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt und dem Planeten bewusst geworden. So arbeiten wir bereits seit 2014 als Pionier mit «Eaternity» zusammen und stehen für eine Reduktion von 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.

Mit der WAW Brands Initiative von Too Good To Go haben wir unser Engagement gegen Food Waste erweitert. WAW Brands steht für Waste Warrior Brands und für eine Vereinigung von Unternehmen, die gegen Lebensmittelverschwendung kämpft. In Zusammenarbeit mit Too Good To Go sensibilisieren wir unsere Mitarbeitenden noch stärker für Lebensmittelverschwendung und ergreifen zusätzliche Massnahmen dagegen.

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

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. Diversität ist bei uns tief verankert und wir setzen uns für Chancengleichheit und eine faire Bezahlung ohne Gender-Gap ein. Deswegen richten sich unsere Löhne nach den Vorgaben des L-GAVs – dem Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe. Unser Engagement wurde 2021 durch das Competence Centre for Diversity & Inclusion der Universität St. Gallen mit dem Siegel «We Pay Fair» bestätigt, welches uns aufgrund der durchgeführten Lohnvergleichsanalyse 2021 ausgestellt und vom Wirtschaftsprüfungsunternehmen KPMG als unabhängige Instanz bestätigt wurde.

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 möglich, ziehen wir die interne Beförderung der Neueinstellung 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 ca. 40 Ländern
55'000 Gastronomiebetriebe weltweit
Mehr als 550'000 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. Compass Catering bietet Erfahrung, Kulinarik und die passende Infrastruktur für eine private Feier, ein Firmenevent oder einen Sportanlass.

Compass Consulting

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



Informationen

Compass Group (Schweiz) AG

www.compass-group.ch