

## Compass Group en Suisse – nous rassemblons les personnes

Kloten, le 18 mars 2024

*Compass Group (Suisse) SA opère des marques spécifiques à certains secteurs, Eurest, Scolarest, Medirest, Eurest Services, Rapport Guest Services, Compass Consulting et Compass Catering qui sont spécialisées dans la restauration d'entreprise, la restauration événementielle ainsi que la réception et les services d'accueil. Avec Compass Consulting, des services de conseil dans le domaine de la planification, du marketing et de la communication en restauration sont proposés. En tant que membre de Compass Group PLC, leader mondial des services de restauration avec plus de 550'000 collaboratrices et collaborateurs répartis dans environ 40 pays, Compass Group (Suisse) SA associe habilement compétences internationales avec ancrage local pour proposer chaque jour une nouvelle expérience à ses clients et hôtes.*

### **Direction générale Compass Group (Suisse)**

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

### **Chiffres & faits**

152 établissements de restauration  
1'340 collaboratrices et collaborateurs  
9 millions de repas par an

### **Vision & mission**

En tant que membre de la plus grande entreprise de services alimentaires à échelle mondiale, notre société est réputée en Suisse pour :

- son interprétation contemporaine de la gastronomie
- ses collaboratrices et collaborateurs hautement qualifiés
- ses services toujours personnalisés

Nous sommes convaincus que notre passion pour la cuisine contemporaine et notre hospitalité unique rassemblent les personnes.

### **Gastronomie**

Notre équipe Culinary Development travaille en étroite collaboration avec le Forum Esprit Culinaire, qui est composé des meilleurs Chefs de Compass Group. Ensemble, ils développent de nouvelles idées de recettes, en se concentrant sur les dernières tendances, et les associent aux profils d'hôtes à qui elles pourraient plaire le plus. Ils sont attentifs à l'origine locale des produits et à leur production durable, et utilisent le «Culinary Compass» (boussole culinaire) pour développer des concepts culinaires pionniers axés sur la cuisine saine, variée et végétale. Notre «Culinary Compass» guide notre stratégie de développement vers une alimentation équilibrée aux valeurs écologiques qui s'inscrit dans notre interprétation de la cuisine contemporaine. Ainsi, nous nous mesurons à nos meilleurs collègues dans le monde entier. Grâce à l'utilisation ciblée des principes de la science du comportement (Behavioral Science), nous guidons nos clients vers des choix de vie sains - sans condescendance.

## Durabilité

Nos principes de durabilité reposent sur trois piliers :

1. Santé et bien-être par la nutrition et un mode de vie sain
2. Protection du climat et de l'environnement grâce à la réduction du plastique à usage unique, aux menus à base végétale ou à la réduction du gaspillage alimentaire
3. Rendre le monde meilleur, car en tant qu'entreprise, nous pouvons apporter une contribution décisive pour la société.

En tant que leader international dans la restauration d'entreprise, Compass Group s'est engagé à atteindre un bilan carbone neutre à niveau mondial dans ses opérations et l'entièreté de sa chaîne logistique d'ici à 2050 (Niveaux 1-3). Dans ses propres opérations, nous visons à atteindre la neutralité carbone d'ici 2030 (Niveaux 1 & 2).

Le Niveau 1 concerne les émissions directes de gaz à effet de serre émises par l'entreprise.

Le Niveau 2 concerne les émissions indirectes de gaz à effet de serre liées à la consommation d'énergie.

Le Niveau 3 concerne les émissions indirectes de gaz à effet de serre liées à l'ensemble de la chaîne de valeur.

Parmi les 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) établis dans le cadre de l'Agenda 2030 des Nations Unies, nous avons défini cinq objectifs prioritaires sur lesquels nous avons le plus d'impact et que nous allons aborder en premier. Il s'agit des objectifs suivants :

- Bonne santé et bien-être (ODD n°3)
- Égalité entre les sexes (ODD n°5)
- Consommation et production responsables (ODD n°12)
- Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques (ODD n°13)
- Vie aquatique (ODD n°14)

Plus d'information sur : [lien](#)

La définition de mesures et d'objectifs concrets pour la durabilité nous a permis de faire notre entrée au répertoire Swiss Triple Impact (STI) le 17 février 2022. Le répertoire STI répertorie les entreprises suisses ayant pris des engagements concrets et ambitieux par rapport aux ODDs – bénéficiant aux générations actuelles et futures.

Avec la conseillère fédérale Simonetta Sommaruga et d'autres représentants de l'industrie agroalimentaire suisse, nous avons signé à Berne en mai 2022 l'accord intersectoriel pour la réduction des pertes alimentaires en Suisse. Cet accord visant à lutter contre le gaspillage alimentaire est l'élément principal du plan d'action du Conseil fédéral adopté le 6 avril 2022. Ce plan d'action divisé en deux phases (2022 – 2025 et 2026 – 2030) a pour but de faire avancer la réduction des pertes

alimentaires évitables et de réduire le gaspillage associé de moitié d'ici 2030 par rapport à 2017.

Nous avons pris conscience très tôt de l'importance de la durabilité et de notre responsabilité envers l'environnement et la planète. Par conséquent, nous collaborons avec « Eaternity » depuis 2014 en vue de limiter les émissions de CO<sub>2</sub>.

En tant que membre fondateur de l'association « United Against Waste », nous nous engageons à réduire les déchets alimentaires évitables afin de réduire le gaspillage des ressources naturelles.

En rejoignant l'initiative WAW Brands de Too Good To Go, nous avons étendu notre engagement contre le gaspillage alimentaire. WAW Brands, qui signifie Waste Warrior Brands, est une association d'entreprises qui luttent contre le gaspillage alimentaire. En collaboration avec Too Good To Go, nous sensibilisons nos employés et clients au gaspillage alimentaire et nous prenons des mesures supplémentaires contre celui-ci.

L'utilisation de reCIRCLE (vaisselle réutilisable) soutient notre stratégie sans plastique en réduisant l'utilisation de contenants jetables à emporter.

## Employeur

Nous offrons à nos collaborateurs et collaboratrices un environnement de travail sain et sommes fiers d'être la première entreprise suisse du secteur de l'hôtellerie-restauration à bénéficier du prestigieux label « Friendly Work Space » décerné par Promotion Santé Suisse. Entre temps, nous avons été recertifiés avec succès.

La diversité est profondément ancrée dans notre entreprise et nous nous engageons pour l'égalité des chances et pour une rémunération équitable sans écart entre les sexes. C'est pourquoi nos salaires sont basés sur les exigences de la CCNT - la Convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse. Notre engagement a été confirmé en 2021 par le Centre de compétence de la Diversité et de l'Inclusion (CCDI) de l'Université de Saint-Gall à travers le label « We Pay Fair » qui nous a été délivré en 2021 sur la base d'une analyse de l'égalité des salaires et confirmé par un audit réalisé par la société KPMG en tant qu'organisme indépendant.

## Sécurité

Safety First – Nous ne faisons aucun compromis en matière de santé et de sécurité, tant pour nos clients et hôtes que pour nos collaboratrices et collaborateurs. Nos normes en matière de sécurité au travail et de sécurité alimentaire sont extrêmement élevées et sont appliquées de manière cohérente dans tous nos établissements. Pour ce faire, nous avons défini tous les processus et normes pertinents dans nos systèmes de gestion : sur la base des normes internationales de la certification ISO.

## Compass Group international

Siège : Chertsey (UK), à env. 30 km au sud-ouest de Londres

Dans environ 40 pays

55'000 établissements de restauration dans le monde

Plus de 550'000 collaboratrices et collaborateurs dans le monde

5,5 milliards de repas par an

# Fiche d'informations :

<b>Eurest</b>	Art culinaire, créativité et hospitalité pour les restaurants et cafés d'entreprise, et bien plus encore. Des solutions de restauration contemporaines dans le secteur des affaires et de l'industrie. Eurest a été créé en 1970 par Nestlé en Suisse et enregistré en tant que marque.
<b>Scolarest</b>	Restauration pour les écoles et les universités, proposant une alimentation équilibrée, variée et adaptée aux différents âges.
<b>Medirest</b>	Professionnalisme, flexibilité et sécurité pour la restauration au secteur de la santé.
<b>Rapport Guest Services</b>	Rapport Guest Services est une autre marque de Compass Group qui a également été déployée avec succès en Suisse. Elle est spécialisée dans toute une gamme de services sur le devant de la clientèle et en fond d'établissement.
<b>Compass Catering</b>	Compass Catering offre des solutions de restauration pour les événements de grande envergure, avec l'expérience, l'expertise culinaire et l'infrastructure idéale pour une fête privée, un événement d'entreprise ou sportif.
<b>Compass Consulting</b>	Forts de notre expertise nationale et internationale dans le domaine de la restauration d'entreprise et collective, nous vous accompagnons dans le développement et la mise en place de solutions de restauration et de gestion d'entreprise, ainsi que par des services de communication et de marketing.



## Informations

Compass Group (Suisse) SA

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