

14.11.2014 - 09:45 Uhr

Compass Group (Suisse) SA applique résolument sa stratégie de développement durable

Kloten (ots) -

Compass Group: une restauration écologique sur 43 sites

Le projet pilote de Compass Group (Suisse) SA, «Je mange pour un monde plus sain», mené en collaboration avec la start-up Eaternity de l'EPF et la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW), connaît un franc succès. Il sera à présent mis en oeuvre sur 43 sites dans toute la Suisse. Son objectif est de réduire de 20% les émissions de CO₂ générées par les repas à l'horizon 2020. Compass Group (Suisse) SA est la première entreprise de catering capable de mesurer l'empreinte écologique des menus pour chaque entreprise.

Le dernier rapport du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) a de quoi faire réfléchir: les émissions de gaz à effet de serre doivent être réduites de moitié d'ici 2050 si l'on ne veut pas exposer la planète aux risques environnementaux les plus lourds. Chacun peut y contribuer par son comportement. Et il en va de même pour le Compass Group (Suisse) SA, qui fournit chaque jour des repas à quelque 100 000 clients dans des écoles, entreprises, maisons de repos et hôpitaux. L'entreprise de catering suisse investit depuis des années dans des innovations et des projets de développement durable dont l'objectif est d'offrir aux partenaires de Compass Group une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Quand restauration et consommation se mettent au vert

En vue de réduire de 20% les émissions de CO₂ générées par les repas à l'horizon 2020, Compass Group (Suisse) SA a donné corps au projet pilote «Je mange pour un monde plus sain» au printemps dernier, avec le soutien d'Eaternity, la start-up de l'EPF.

Pour la première fois, il est devenu possible de calculer et de gérer les émissions de CO₂ des repas. Le calcul ne porte pas simplement sur les émissions d'un menu standard, mais sur chacun de ses ingrédients. Le bilan CO₂ tient compte du lieu et de la façon dont les ingrédients sont produits, transformés, emballés et transportés. L'entreprise connaît la méthode de conditionnement et de préparation. Cette démarche assure la transparence sur l'ensemble de la chaîne de valeur ajoutée et permet de déterminer l'ampleur de la charge environnementale de chaque menu, et ce, pour n'importe quel site et tous les jours. En règle générale, les produits régionaux et saisonniers dégagent peu de CO₂, et les produits végétaux moins que ceux d'origine animale. Les menus des différentes entreprises sont désormais élaborés sur la base de ces critères. Chaque jour, un menu écologique produisant moitié moins d'émissions de CO₂ qu'un menu standard est spécialement distingué.

Compass Group est à même d'assurer la mesurabilité des objectifs de réduction des émissions grâce à la garantie scientifique apportée par l'Institut pour l'environnement et les ressources naturelles de la ZHAW et à des contrôles de qualité approfondis. Et pour que les clients puissent eux aussi voir l'impact positif de leur comportement, les résultats sont publiés dans des rapports mensuels détaillés.

Des plats écologiques sur 43 sites Compass

Les résultats réjouissants du projet pilote mené à la cafétéria de la ZHAW sur le campus de la Technikumstrasse à Winterthour, qui repose par ailleurs sur le volontariat, la liberté de choix et l'individualité, ont encouragé les responsables de Compass Group (Suisse) SA à étendre l'offre à 43 sites en Suisse: 27 en Suisse alémanique et 16 en Suisse romande. Cela concerne les régions d'Argovie, de Bâle, de Berne, de Suisse centrale et de Zurich en Suisse alémanique, et de Genève, de Neuchâtel et du canton de Vaud en Suisse romande. Le déploiement sera effectué de novembre 2014 à juin 2015.

Compass Group (Suisse) SA est la première entreprise de catering capable de mesurer l'empreinte écologique des menus pour chaque entreprise.

Déguster avec la conscience tranquille

Compass Group (Suisse) SA se réjouit de l'accueil favorable reçu par la nouvelle offre écologique auprès de nos

clients. «Dans tout le pays, les convives de nos clients peuvent désormais opter pour une restauration qui ménage l'environnement. Consommation et bonne conscience vont de pair grâce à Compass Group», déclare le CEO de l'entreprise, Frank Keller. Avec le projet écologique «Je mange pour un monde plus sain» et la collaboration avec Eaternity, ce dernier applique résolument la stratégie du groupe orientée vers le développement durable: «Pour Compass Group (Suisse) SA, la durabilité est un modèle d'entreprise qui a de l'avenir. Si Compass Group séduit, c'est parce qu'il fait bouger les choses et axe son éventail d'offres et ses services sur des consommateurs et clients avertis.»

Compass Group

Compass Group (Suisse) SA appartient au Compass Group, l'un des leaders mondiaux des services de Catering and Food ainsi que des Facility Services. Le groupe réunit quatre marques principales, à savoir Eurest, Scolarest, Medirest et Eurest Services. En Suisse, Compass Group compte actuellement près de 228 entreprises, dont 185 dans la branche Business & Industrie, 40 dans la restauration scolaire et 3 dans le secteur Care. En Suisse, quelque 1900 collaborateurs de Compass Group livrent chaque jour des repas pour plus de 100 000 personnes dans des écoles, des entreprises, des EMS et des hôpitaux.

Eaternity

Eaternity est une start-up qui a vu le jour en 2008 à l'EPF de Zurich. Cette entreprise calcule, optimise et certifie les émissions de CO2 produites dans la chaîne alimentaire. Eaternity vise à promouvoir la gestion responsable de nos ressources naturelles en vue de créer une société durable.

Contact:

Akomag - Kommunikation & Medienmanagement AG
Ronald Joho
Tél.: +41 41 618 07 07
Mobile: +41 79 341 53 67

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100019698/100764530> abgerufen werden.