

17.06.2021 – 10:07 Uhr

SV Group: Rapport annuel et assemblée générale

SV Group: Rapport annuel et assemblée générale

Tous les secteurs d'activité sont extrêmement touchés

- En appliquant des mesures de grande envergure visant à réduire les coûts dans tous les secteurs d'activité, SV Group a utilisé la crise de coronavirus comme opportunité pour renforcer sa compétitivité à long terme. Toutefois, malgré ces mesures, les pertes n'ont pas pu être compensées.
- Grâce à une grande innovation, de nouveaux concepts dans les domaines de la livraison, de la restauration publique et de l'hôtellerie ont été introduits avec succès sur le marché.
- La poursuite du développement de la durabilité reste un axe stratégique.
- Un nouveau membre a été élu au conseil d'administration de SV Group.

L'exercice 2020 a été extrêmement difficile pour SV Group. Lors de l'assemblée générale annuelle d'aujourd'hui, le président du conseil d'administration Silvio C. Gabriel a dévoilé comment l'entreprise avait surmonté l'année. En raison de la situation actuelle, les actionnaires n'ont pas pu se réunir physiquement et ont voté sur les activités à l'avance et par écrit.

Les trois secteurs d'activité – Restauration collective, Restauration publique et SV Hôtellerie – ont été massivement concernés par les mesures visant à contenir la pandémie du coronavirus. Le télétravail, l'enseignement à distance, la fermeture des restaurants ordonnée par les autorités et les restrictions de voyage ont entraîné une baisse considérable du chiffre d'affaires. «SV Group a maîtrisé cette année difficile avec beaucoup de force, d'habileté et de créativité», a déclaré le président du conseil d'administration Silvio C. Gabriel.

En 2020, SV Group a servi 21,6 millions d'hôtes dans ses restaurants et hôtels (-48%; année précédente: 41,7 millions). Nous avons enregistré 236 727 nuitées dans les hôtels (-53%; année précédente: 499 186). En conséquence, le chiffre d'affaires a chuté de 47%. SV Group enregistre donc une perte importante pour l'année 2020.

Dès le milieu de l'année, SV Group a pris des mesures d'envergure en vue de réaliser d'importantes économies dans les coûts de fonctionnement et de structure. En outre, dans certains cas, les pertes financières ont pu être réduites grâce à des négociations avec les propriétaires, les clients et les fournisseurs.

La réduction de l'horaire de travail a permis à SV Group de préserver de nombreux emplois, mais les mesures ont néanmoins été un coup dur pour les collaborateurs. Le conseil d'administration et la direction du groupe sont fortement impressionnés et très reconnaissants que tous les collaborateurs de SV Group continuent à persévérer et à aborder les nouvelles situations avec beaucoup d'engagement.

Les concepts innovants créent des expériences positives pour les clients et les hôtes

La crise sanitaire a accéléré de façon vertigineuse des tendances telles que la numérisation, le télétravail, les nouvelles habitudes alimentaires et la sensibilisation aux aliments produits de manière durable. Ces tendances vont modifier durablement le marché. SV Group se prépare à ces changements depuis des années en poursuivant de manière ciblée ses projets de numérisation, l'expansion stratégique de son activité principale et la mise en œuvre cohérente de l'approvisionnement et de l'utilisation durables des aliments. C'est pourquoi l'entreprise a remarquablement réussi à utiliser la crise comme une opportunité et à renforcer durablement sa compétitivité. Cependant, l'année 2020 et probablement aussi 2021 resteront dans les mémoires comme un tournant décisif. Les innovations et les mesures drastiques ne suffiront pas pour compenser les pertes.

La restauration collective et scolaire tient bon dans une situation extraordinaire

Manger dans un restaurant traditionnel du personnel n'est aujourd'hui qu'une des nombreuses options de restauration. Il y a deux ans déjà, SV Group a élargi son offre classique de restaurant du personnel en introduisant l'option de distribution automatique avec le réfrigérateur intelligent en libre-service EMIL Fröhlich. L'année dernière, SV Group a ajouté à l'éventail de son offre de nouveaux modèles commerciaux en matière de livraison à domicile et au bureau, répondant ainsi rapidement à la situation actuelle provoquée par la pandémie. Le service de livraison au bureau ANDIAMO Delivery livre des repas fraîchement préparés directement au bureau, et EMIL@Home apporte le restaurant du personnel au bureau à domicile.

Restauration publique: deux nouveaux concepts

Avec SESH et BRIX, SV Group a lancé en même temps deux nouveaux concepts de restaurant au cours de l'année sous revue. Le restaurant SESH a été inauguré en février au Glatzentrum. En novembre dernier, le concept a remporté le «Best of Swiss Gastro Award» de cette année dans la catégorie «International». Le restaurant de hamburgers BRIX a ouvert ses portes au Seedamm Center de Pfäffikon à la fin du mois d'octobre. Malgré son ouverture pendant la deuxième vague de la pandémie de coronavirus, BRIX a également dépassé les attentes au bout de seulement quelques semaines. Enfin, le huitième SPIGA Ristorante a ouvert en

décembre dans le Neumarkt de Zurich Oerlikon.

Hôtellerie: entrée sur le marché de Stay Kooook

L'année écoulée a clairement montré que le segment des séjours prolongés a un grand potentiel. Avec Stay Kooook, SV Group a lancé pour la première fois sa propre marque, qui porte l'ensemble de l'ADN de l'entreprise. La société a ouvert son premier hôtel Stay Kooook à Berne Wankdorf en pleine crise sanitaire.

«Grâce à un parcours en ligne entièrement adapté aux besoins des 'nomades numériques', l'accent est mis sur les rencontres de personnes au Stay Kooook», selon le président du conseil d'administration Silvio C. Gabriel. Sur place, les collaborateurs sont là pour accueillir les hôtes et répondre à leurs préoccupations. Pour qu'ils puissent se consacrer pleinement à la rencontre avec leurs hôtes, les processus hôteliers typiques et tous les points de contact ont été entièrement numérisés. L'hôte procède à la réservation, à l'enregistrement/au check-out et à la facturation à l'aide d'une application web. Cette expérience en ligne de bout en bout anticipe ce qui deviendra probablement la norme à l'avenir.

La durabilité reste un axe stratégique

En 2020, SV Group a poursuivi son engagement en faveur d'une alimentation durable dans toute l'entreprise. L'offre de produits végétariens et véganes a encore été élargie. De nouvelles recettes culinaires ont été élaborées à base de produits «plant-based». L'augmentation de la proportion d'ingrédients d'origine végétale dans l'alimentation s'inscrit également dans le principe de base du «Planetary Health Diet». À l'avenir, l'entreprise suivra cette approche scientifique qui vise à concilier l'environnement et la santé. SV Group s'affirme ainsi une fois de plus comme le leader du secteur dans le domaine de la durabilité. La viande et les produits laitiers sont des incontournables de la tradition alimentaire en Suisse, en Allemagne et en Autriche. Ils font donc partie du menu d'une alimentation équilibrée. Heureusement, malgré la crise, SV Group en Suisse a pu maintenir sa part élevée de 70% de viande provenant d'animaux élevés selon les directives des programmes publics de bien-être animal prescrivant des «sorties régulières en plein air» (SRPA) et des «systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST).

SV Group continue d'adhérer aux objectifs qu'il s'est fixés avec le WWF Suisse et vise notamment à réduire d'ici la fin 2023 ses émissions de CO2 dans les scopes 1 à 3 de 17% par rapport à 2018.

Changements au sein du conseil d'administration

Les deux membres du conseil d'administration Michele Bernasconi et Marcus Bernhardt ne se sont pas représentés à l'assemblée générale de cette année. Michele Bernasconi était membre du conseil d'administration de SV Group depuis 2015 et Marcus Bernhardt depuis 2016. Au nom de l'ensemble du conseil d'administration, le président remercie les deux administrateurs sortants pour leur contribution au développement stratégique de l'entreprise.

Thomas P. Meier, qui occupe le poste de CEO du groupe Ricola depuis 2019, a été élu au conseil d'administration. «En élisant Thomas P. Meier au conseil d'administration, nous avons gagné un expert reconnu dans les domaines du marketing et du management général en Suisse et à l'étranger. Son expérience est un excellent complément au savoir-faire de la direction», a déclaré le président du conseil d'administration Silvio C. Gabriel avant d'ajouter: «Je me réjouis de poursuivre le cap tracé par le conseil d'administration et la direction du groupe avec cette nouvelle composition.»

Avant de rejoindre l'entreprise, Thomas P. Meier était CEO de Franke Coffee Systems et a occupé divers postes de direction régionale et nationale chez Lindt & Sprüngli. Avant cela, il avait assumé diverses fonctions chez Unilever Suisse. Thomas P. Meier a un diplôme de lic.oec. HSG de l'Université de Saint-Gall. Il est membre du conseil de fondation de la Société suisse de marketing GfM, membre du conseil de Promarca et membre du conseil consultatif économique de la ville de Bülach.

Contact

Salome Ramseier, Director Corporate Communications, SV Group, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1

Téléphone +41 79 254 53 12, media@sv-group.ch

À propos de SV Group

SV Group est un groupe de restauration et de gestion hôtelière innovant basé à Dübendorf, près de Zurich. SV Group emploie environ 7000 personnes, dont 5000 en Suisse.

L'entreprise gère plus de 600 restaurants du personnel, cantines universitaires et scolaires, exploitations de restauration dans les établissements de santé et les maisons de retraite, ce qui en fait l'un des principaux prestataires en Suisse, en Allemagne et en Autriche.

Outre le traditionnel restaurant du personnel, SV Group propose aux employeurs trois options de livraison de repas pour leurs collaborateurs, qui répondent à des besoins différents. Le réfrigérateur numérique EMIL Fröhlich aide les entreprises qui sont trop petites pour avoir leur propre restaurant du personnel ou dont le fonctionnement se fait par équipes tournantes. Le service de livraison de menus ANDIAMO livre des repas fraîchement préparés au bureau et EMIL@Home apporte le restaurant du personnel au bureau à domicile.

Le portefeuille de restaurants publics comprend les concepts SPIGA Ristorante (8 sites en Suisse), SESH et BRIX Burger & Salads, ainsi que des restaurants tels que le Schloss Laufen aux chutes du Rhin ou le restaurant Güterhof à Schaffhouse. Dans les stades, sur les salons et pour les événements, SV Group propose des solutions de restauration et de catering sur mesure.

Grâce à son secteur SV Hôtellerie, le groupe exploite sous franchise en Suisse et en Allemagne les hôtels des marques Marriott Courtyard, Residence Inn, Renaissance et Moxy. Le portefeuille hôtelier comprend sa propre marque Stay Kooook dans le segment des longs séjours, ainsi que des hôtels individuels tels que La Pergola à Berne et Amaris à Olten.

SV Group trouve son origine dans l'organisation à but non lucratif «Schweizer Verband Soldatenwohl», qui a été fondée en 1914. Else Züblin-Spiller a créé des foyers de soldats dans tout le pays et y servait des repas équilibrés et peu coûteux. SV Fondation perpétue aujourd'hui les idéaux de la fondatrice. La fondation d'utilité publique est actionnaire majoritaire de SV Group et investit ses dividendes pour soutenir des projets destinés à promouvoir une alimentation saine ou le bien commun.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100012819/100872810> abgerufen werden.