

Communiqué de presse

Une restauration plus respectueuse de l'environnement

Deux ans après son lancement, le concept ONE TWO WE rencontre un franc succès

Gland, le 23 octobre 2014 – **SV Group, leader de la restauration collective en Suisse, confirme le succès de son concept ONE TWO WE, qui dépasse toutes les attentes avec pas moins de 80 restaurants participant d'ores et déjà au programme. Ainsi, une réduction annuelle de 10% des émissions de CO₂ sera atteinte d'ici fin 2014. Lancé il y a deux ans par SV Group en collaboration avec le WWF Suisse, ce programme a pour objectif de diminuer les émissions de CO₂ liées à la restauration en coopérant étroitement avec les fournisseurs, les organismes clients de SV Group et ses hôtes, contribuant ainsi activement à la protection de l'environnement. A l'heure du bilan, deux ans plus tard, Patrick Camele, CEO de SV Group, confirme que ONE TWO WE est un succès sur toute la ligne.**

« L'écho positif de nos clients confirme que nous sommes sur la bonne voie avec ONE TWO WE », déclare Patrick Camele. « Se soucier de notre planète devient de plus en plus important. Il est donc naturel que la durabilité soit devenue un sujet primordial pour de nombreuses entreprises en Suisse ». Les clients apprécient tout particulièrement les solutions élaborées par les experts, adaptées de manière modulaire à chaque restaurant, tout en respectant les normes minimales définies avec le WWF. Globalement, la mesurabilité des résultats obtenus est un pilier central du programme.

Actuellement, 78 restaurants d'entreprise et scolaires de SV Group, dont huit en Suisse romande, ont mis en place ONE TWO WE. Rien qu'en 2014, ce ne sont pas moins de 36 nouveaux établissements qui ont rejoint le programme, et d'autres ne tarderont pas à suivre. Pour certains, il ne reste plus qu'à déterminer la date de lancement. Dès le début de l'année prochaine, SV Group table sur 100 restaurants participants – un objectif initialement planifié pour fin 2015.

Promouvoir la réduction des émissions de CO₂

Une attention particulière est accordée à une production et à un approvisionnement plus respectueux de l'environnement, car c'est là que se trouve le plus grand potentiel de réduction des émissions de CO₂. Des produits régionaux et de saison, moins de marchandises acheminées par avion et de savoureux menus végétariens sont les principaux outils pour y parvenir. Depuis l'introduction du programme, les restaurants participants à ONE TWO WE ont réduit leur part de marchandises acheminées par avion à 0,5%. De plus, chaque établissement qui met en place le programme ONE TWO WE bénéficie d'un conseil énergétique. Rien que durant l'année 2014, 75 conseils énergétiques ont été réalisés en collaboration avec un expert d'ewz, le Service d'électricité de la ville de Zurich.

Avec ce programme, SV Group parviendra donc à une réduction de CO₂ de 10% dans les restaurants participants. Pour l'ensemble du groupe, l'entreprise vise dès 2015 une réduction annuelle de l'ordre de 6000 tonnes de CO₂ par rapport à 2013. Cette diminution correspond à près de 10% des émissions totales de SV Group en Suisse.

ONE TWO WE

Comme l'alimentation est à l'origine d'un tiers de la charge environnementale, le retard en matière de protection du climat accumulé dans le secteur de la restauration est important. En 2013, faisant œuvre de pionnier, SV Group a lancé – conjointement avec le WWF Suisse – le programme ONE TWO WE pour une restauration collective plus respectueuse de l'environnement. En coopérant étroitement avec les fournisseurs, les organismes clients de SV Group en Suisse et ses hôtes, SV Group souhaite réduire son empreinte de CO₂ afin de contribuer activement à la protection de l'environnement. A cet effet, SV Group a rejoint les WWF Climate Savers. SV Group fait partie des premières entreprises de restauration au monde à s'engager en faveur d'un objectif donné de réduction des émissions CO₂.

Le rapport de développement durable de SV Group ainsi que des photos sont disponibles sous : www.sv-group.ch.

SV Group, dont le siège de la holding est à Dübendorf (ZH), déploie ses activités en Suisse, en Allemagne et en Autriche dans les secteurs business catering, care catering et event catering, gestion hôtelière et restauration. En 2013, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires net de CHF 653 millions avec environ 8000 collaborateurs.

En Suisse, SV Group est leader du marché de la restauration collective avec quelque 300 établissements, dont 32 restaurants en Suisse romande où l'entreprise emploie 280 collaborateurs. SV Group détient les droits de concept et de marque de Spiga et est partenaire franchisé de wagamama et des marques hôtelières Courtyard by Marriott, Renaissance et Residence Inn by Marriott.

www.sv-group.com

Pour plus d'informations:

Cabinet Privé de Conseils SA - Marianna Fellmann
Téléphone +41 22 321 45 40 - E-mail fellmann@cpc-pr.ch

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
SV Group, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Téléphone +41 43 814 11 23, fax +41 43 814 15 02, portable +41 79 201 82 20
E-mail manuela.stockmeyer@sv-group.ch, www.sv-group.com

Marion Münstermann, Senior Communications Consultant
SV Group, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Téléphone +41 43 814 11 24, fax +41 43 814 15 02, portable +41 79 557 27 98
E-mail marion.muenstermann@sv-group.ch, www.sv-group.com