

Communiqué de presse

Force d'innovation dans le secteur hôtelier et les solutions numériques Bonne position de départ pour surmonter la crise du coronavirus : SV Group se développe en 2019 dans tous les secteurs d'activité

- Une position de départ saine, des mesures de limitation des coûts rapidement introduites et de nouvelles idées commerciales constituent une bonne base pour maîtriser la crise du coronavirus de manière économiquement performante.
- Restauration collective : SV Group renforce son engagement en faveur de l'alimentation durable et étend les achats régionaux.
- Nouvelle marque d'hôtel « Stay KooooK » et « EMIL Fröhlich » : SV Group crée des expériences positives et des solutions numériques pour les clients et les hôtes.
- Nouveau SPIGA : le nombre de restaurants publics de SV Group augmente pour atteindre un total de 20 établissements.
- De nouvelles voies dans la formation professionnelle : SV Group lance un restaurant d'apprentissage et investit dans la promotion active de la relève.

Dübendorf, le 28 mai 2020 – L'exercice 2019 a été très satisfaisant pour SV Group. Lors de l'assemblée générale d'hier, qui ne pouvait avoir lieu que sous une forme restreinte en raison de la pandémie du coronavirus, le président du conseil d'administration, Silvio C. Gabriel, a dressé un tableau positif : le groupe de restauration et de management d'hôtels a poursuivi sa croissance dans les trois secteurs d'activité – la Restauration collective, la Restauration publique et l'Hôtellerie – et a ouvert de nombreux nouveaux sites. SV Group a accru sa force d'innovation, notamment dans le secteur Hôtellerie et dans le développement de solutions numériques pionnières.

De bonnes conditions pour faire face aux conséquences du coronavirus

À l'heure actuelle, les effets du coronavirus frappent de manière très dure SV Group dans tous les secteurs et domaines d'activité, et les conséquences pour l'avenir sont difficiles à évaluer à ce stade. Toutefois, des mesures de limitation des coûts ont été prises très tôt et la réduction de l'horaire de travail a été introduit dans toute la Suisse. En outre, au cours des premières semaines de la crise, diverses idées ont été développées afin que les hôtes puissent continuer à profiter de repas savoureux et de qualité. Dans la région de Zurich et de Berne, par exemple, SV Group propose une **solution de livraison** avec une offre variée pour les entreprises ne disposant pas de leur propre restaurant. Pour les concepts SESH (bowls) et SPIGA Ristorante (pâtes, pizza, salades), des **services de livraison et de take-away** ont été lancés à Zurich, Bâle et Pfäffikon (SZ). Quant à l'hôtel Courtyard Zurich North à Oerlikon, il offre des services supplémentaires tels que des chambres d'hôtel pour le télétravail ou des forfaits visioconférence.

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

Grâce à des développements et concepts de produits innovants et à forte valeur ajoutée, SV Group crée des expériences positives pour les clients et les hôtes exigeants. SV Hotel, par exemple, a développé sa propre marque « **Stay KooooK** », un concept de « chez-soi momentané » qui s'adapte aux besoins individuels de ses hôtes. « Stay KooooK » a reçu le « **Hotel Innovations Award** » lors de la Journée de l'innovation hôtelière 2019 qui a eu lieu à Zurich. Le premier site sera inauguré à Berne à l'automne 2020. Sous le nom d'**EMIL Fröhlich**, SV Group a lancé en 2019 un réfrigérateur numérique intelligent. Ce réfrigérateur contenant des plats et snacks frais de notre

propre production est destiné aux entreprises qui veulent offrir à leurs collaborateurs une alimentation saine 24 heures sur 24.

La restauration collective se développe sur des marchés très concurrentiels

Le nombre de restaurants du personnel et de cantines en Allemagne, en Autriche et en Suisse a augmenté de 18, pour atteindre 583 établissements (565 en 2018). Au 31 décembre 2019, l'entreprise avait ainsi accueilli environ 41,7 millions d'hôtes dans l'ensemble des trois pays. L'accent a été mis sur les moteurs de croissance que sont la saveur, la convivialité, un aménagement attrayant dans les restaurants, le développement durable et la santé. En 2019, SV Group a renforcé son engagement en faveur d'une **alimentation durable** dans toute l'entreprise. L'offre de produits végétariens et véganes a encore été élargie. L'accent a également été mis sur le développement des achats régionaux : fin 2019, la part des **denrées alimentaires achetées au niveau régional** était ainsi d'environ 80% en Allemagne, en Autriche et en Suisse. En Suisse, SV Group a obtenu d'autres résultats positifs dans le cadre de son programme de durabilité ONE TWO WE : les émissions de CO₂ par repas principal ont diminué de 14% au total depuis 2013. Par repas principal, SV Group a pu réduire le gaspillage alimentaire en Suisse de 40%, le faisant passer à 36 grammes, et se situe ainsi nettement en dessous de la moyenne nationale de 124 grammes.

La restauration publique renforce la marque SPIGA Ristorante

Les restaurants publics de SV Group sont passés à un total de 20 en 2019, accueillant près de 2 millions d'hôtes (en 2018 : 19 restaurants pour 1,8 million d'hôtes). Les moments forts ont été l'ouverture du nouveau site SPIGA à Coire et le changement de design du premier SPIGA dans le centre commercial Westside à Berne. En septembre 2019, le contrat pour la restauration du nouveau stade de hockey sur glace des ZSC Lions a été signé : pour cette arène, qui ouvrira en août 2022, SV Group a élaboré un concept de restauration diversifié et attrayant.

Ouverture du premier hôtel Moxy en Suisse

En 2019, le secteur SV Hôtellerie s'est concentré sur le développement de la nouvelle marque d'hôtel « Stay KooooK », ainsi que sur les projets hôteliers rentables de la marque de séjours prolongés « Residence Inn by Marriott » (Extended Stay) et les hôtels branchés de la marque « Moxy ». Fin 2019, le portefeuille comprenait 13 hôtels : six en Suisse et sept en Allemagne (10 hôtels en 2018). Le nombre de nuitées dans les hôtels gérés par SV Group a atteint le chiffre impressionnant de 499 000 (387 000 en 2018). Les deux nouveaux hôtels Moxy et Residence Inn renforcent la présence à Munich. Dans le dynamique quartier du Flon à Lausanne, SV Hotel a ouvert en décembre 2019 le premier hôtel Moxy de Suisse. Sept autres hôtels sont actuellement en projet.

Investissement dans la promotion active de la relève

SV Group innove dans le domaine de la formation professionnelle : en collaboration avec l'école professionnelle BBB de Baden (AG), elle a lancé un projet pionnier pour la formation de la relève. À partir de 2021, neuf apprentis prendront en charge la gestion du restaurant. En raison de la pénurie de travailleurs qualifiés dans la branche, le groupe considère la promotion active de la relève comme un investissement important pour l'avenir. Chaque année, l'entreprise propose 50 places d'apprentissage. Tous les apprentis sont supervisés de manière personnalisée et suivent des plans de formation individuels et des cours spéciaux pour valider leur apprentissage. L'entreprise démontre ainsi également la grande importance qu'elle attache à la durabilité sociale.

« SV Group a continué à se développer au cours de l'année écoulée et est financièrement sain. Nous sommes donc confiants en notre solidité pour faire face aux défis actuels liés à la pandémie du coronavirus. Nous voulons utiliser la crise comme une opportunité et développer de nouvelles innovations pour nos clients et nos hôtes », a ainsi déclaré Silvio C. Gabriel, président du conseil d'administration.

En 2019, dans les 649 exploitations des trois pays, le SV Group a servi de savoureux repas et boissons à plus de 40 millions d'hôtes.

	2019	2018
Restaurants du personnel et cantines	583	565
Restaurants publics	20	19
Hôtels	13	10
Repas de midi	41 685 000	40 388 000
Nuitées	499 000	378 000
Collaborateurs	8 414	8 273

Pour plus d'informations

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
 SV (Suisse) SA, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
 Téléphone +41 43 814 11 23, Mobile +41 79 201 82 20, manuela.stockmeyer@sv-group.ch

À propos de SV Group

SV Group, dont le siège est à Dübendorf (CH), est un groupe innovant du domaine de la restauration et de la gestion hôtelière. Il englobe trois secteurs d'activité : la Restauration collective, la Restauration publique et l'Hôtellerie. L'entreprise emploie environ 8 400 personnes et déploie ses activités en Suisse, en Allemagne et en Autriche.

La société exploite des restaurants du personnel et des restaurants scolaires sous la marque Restaurant SV, et figure parmi les principaux prestataires du secteur pour la région DACH. SV Hotel exploite sous franchise en Suisse et en Allemagne les marques Courtyard, Residence Inn, Renaissance et Moxy, de Marriott. Des hôtels individuels à Berne (La Pergola) et à Olten (Amaris) ainsi que la nouvelle marque hôtelière Stay Kooook font également partie du portefeuille.

SV Group est basée sur l'organisation à but non lucratif « Schweizer Verband Soldatenwohl », créée en 1914 par Else Züblin-Spiller, qui proposait aux soldats des repas équilibrés à un prix abordable. SV Fondation perpétue les idéaux de l'association 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.

<https://www.sv-group.com/fr/> - <https://www.sv-stiftung.ch/fr/>

Droits à l'image : SV Group