

RECETTES POUR PLUS DE DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

2014



svggroup

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE COMME BOUSSOLE, DEPUIS TOUJOURS.

SV Group est une entreprise active dans la restauration et dans la gestion hôtelière. Sous la marque SV Restaurant, nous fournissons des repas à des personnes dans toute la Suisse ainsi qu'en Allemagne et en Autriche. Notre cœur de métier regroupe les restaurants du personnel, les restaurants scolaires et se complète d'activités de restauration dans les hôpitaux et dans les établissements de soins, d'activités d'événement catering, de gestion hôtelière et de restauration publique. SV Group attache une grande importance à surprendre ses hôtes avec ses prestations culinaires et son hospitalité authentique. Nos plus de 8000 collaboratrices et collaborateurs s'y emploient, jour après jour, de manière chaleureuse et compétente, avec passion et enthousiasme.

SV Group a été fondé sous forme d'institution sociale, et cette tradition unique nous engage à faire perdurer cette action sociale. Raison pour laquelle nous regardons aussi au-delà du bord de notre assiette et assumons notre responsabilité pour l'avenir de la restauration collective. Que ce soit en termes environnementaux, économiques ou sociaux.

L'engagement sociétal de SV Group se reflète aussi dans la structure de l'entreprise. SV Fondation est l'actionnaire majoritaire de SV Group. Elle garantit que SV Group reste en toute situation une entreprise pionnière au sein de laquelle les choix durables déterminent la direction à prendre.

Le présent rapport de développement durable documente le cœur de métier de SV Group, présente les chiffres et les mesures de nos restaurants du personnel et de nos restaurants scolaires en Suisse.

UN ENGAGEMENT DURABLE. DEPUIS PLUS DE VINGT ANS.

1993
Premier bureau de l'environnement

2004
Système de management
environnemental ISO 14001
dans 100 restaurants
Nouveau siège avec
standard Minergie

1999
Système de management
environnemental ISO 14001
dans 7 restaurants

2005
Système de management
environnemental ISO 14001
dans 200 restaurants
Introduction du nouveau
concept de gestion des déchets
Formations sur l'homme
et sur l'environnement

2006
Système de management
environnemental ISO 14001
dans l'ensemble de
l'entreprise
Réduction de la consom-
mation d'électricité
par l'optimisation des
périodes d'enclenchement
des appareils thermiques
Publication du premier
rapport environnemental

2008
Introduction d'une offre
en poissons durable pour
tous les restaurants
Le terrain du siège est
certifié parc naturel
Publication du deuxième
rapport environnemental

2009
Tous les envois du
siège sont expédiés sans
impact sur le climat
Passage à 100%
de bananes Fairtrade

2011
Optimisation du
système d'approvi-
sionnement avec
Pistor, notre principal
fournisseur
Réutilisation des
biodéchets: obtention
de biogaz et
d'électricité verte

2010
Désormais, le pangasius
est uniquement obtenu de
piscicultures respectueuses
de l'environnement au
Vietnam (norme GlobalGAP)
Publication du troisième
rapport environnemental

2012
Lancement du programme
de protection climatique
ONE TWO WE
SV Group devient membre
des WWF Climate Savers
Publication du quatrième
rapport environnemental

2014
SV Group est certifié
MSC et ASC
80 restaurants participent
au programme de protection
climatique ONE TWO WE
Publication du premier
rapport de développement
durable

2013
ONE TWO WE remporte
le prix climatique
de la Zurich Assurance
200 restaurants organisent
des journées climatiques
42 restaurants participent
au programme de protection
climatique ONE TWO WE



08

PANIER DE
PRODUITS VERT

14

CUISINE
VÉGÉTARIENNE

18

ENTREPRISE
VERTE

20

ONE TWO WE

26

ALIMENTATION
ÉQUILIBRÉE

28

PARTENAIRES

30

PERSPECTIVES

UN PLUS UN ÇA FAIT TROIS. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EST PAYANT.



L'année dernière, nous avons publié notre premier rapport de développement durable. Aujourd'hui, dans notre deuxième rapport, nous présentons des succès que nous n'escomptions pourtant que dès la troisième année. Par exemple en ce qui concerne notre programme de protection climatique ONE TWO WE: il compte déjà plus de 100 restaurants SV, un chiffre initialement escompté pour fin 2015.

ONE TWO WE est synonyme d'encore plus d'ingrédients régionaux, d'encore plus de légumes de saison et d'encore moins de coûts de transport et d'énergie. Tout cela pour atteindre un objectif commun: améliorer de 10% le bilan CO₂ de SV Group par rapport à 2012.

C'est pour cela que notre panier de marchandises devient encore plus vert. Nous misons sur le lait de prairie et renonçons au lait issu d'élevages intensifs. Nous misons sur les certifications MSC et ASC afin de contribuer à une pêche et à une pisciculture durables. Et surtout, nous nous faisons la joie de choyer de plus en plus souvent nos hôtes avec des mets végétariens sélectionnés. Un art dans lequel nos chefs ont reçu cette année la consécration des maîtres de la maison de tradition Hiltl.

Nous vous invitons à savourer notre rapport de développement durable.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patrick Camele'.

Patrick Camele, CEO SV Group

LE POULET D'ALPSTEIN, UNE EXCLUSIVITÉ DE SUISSE ORIENTALE.

_ INGRÉDIENTS 1 fournisseur engagé / 7 poulaillers respectueux des animaux / du fourrage suisse sans soja / beaucoup d'espace à l'air frais

_ PRÉPARATION

Des ingrédients de premier ordre sont essentiels pour réussir son plat, un principe qui s'applique encore plus aux volailles. Depuis l'automne 2014, SV Group achète du poulet Alpstein dans le cadre d'un contrat exclusif avec le fournisseur de viande et de poisson Bianchi. L'élevage de ces poulets de Suisse orientale est particulièrement durable et soumis à des directives strictes.

QUALITÉ PLUTÔT QUE QUANTITÉ

Les volailles pour le délicieux poulet Alpstein grandissent dans sept petits poulaillers d'Appenzell dans la région de l'Alpstein. Les élevages répondent au label «Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST). Les poules vivent dans des poulaillers à ciel ouvert et bénéficient de beaucoup de lumière naturelle et d'une sortie contrôlée. En outre, elles accèdent directement à un domaine extérieur couvert conçu comme un jardin d'hiver.

ALIMENTS CONTRÔLÉS

Une attention particulière est portée au fourrage qui provient de cultures et de productions suisses et qui ne contient pas de soja. Finalement, les volailles sont préparées dans de petits abattoirs régionaux.



Nous avons donc la possibilité de contrôler l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement: de la couvaison et du fourrage jusqu'au restaurant SV, tout est connu.

UN ENGAGEMENT ET UN SIGNAL FORT

Aujourd'hui, nos restaurants achètent déjà un quart de leurs poulets dans la région de l'Alpstein. Et une autre part importante provient de fermes sélectionnées dans toute la Suisse. Au total, ce ne sont pas moins de 70% des poulets du panier de marchandises de SV Group qui proviennent de Suisse. Un taux supérieur de 20% à celui de l'ensemble du marché suisse. Et nous émettons un signal clair en faveur de courtes distances de transport et d'un meilleur bien-être animal, tout en renforçant l'agriculture suisse.

ŒUVRE DE PIONNIER CERTIFIÉE: MSC ET ASC DANS LES RESTAURANTS.

_ INGRÉDIENTS 2 labels de qualité reconnus / 1 organisme de certification indépendant / 1 pincée d'état d'esprit pionnier

_ PRÉPARATION

Le siège ainsi que dix restaurants de SV Group ont été préparés pour la certification MSC et ASC. Ainsi, nous garantissons l'utilisation exclusive de poissons et de fruits de mer pêchés ou élevés de manière responsable. Pas moins de 5000 employés ont été formés à cet effet, et les processus de marchandises en interne, de l'achat au service, ont été documentés jusque dans le moindre détail.

CERTIFIÉS DE A À Z

En 2014, nous avons été une des premières entreprises de restauration en Suisse à être certifiées MSC et ASC. Désormais, nous pouvons proposer à nos hôtes des mets de poisson à partir d'ingrédients durables, tout en nous investissant dans la conservation à long terme des stocks de poissons (MSC) et dans l'aquaculture écologiquement et socialement responsable (ASC). La certification a été effectuée dans le cadre d'un projet pilote européen auquel SV Group a participé pour la Suisse.

POUR LA FAUNE MARINE ET POUR L'HOMME

Au cours des trois prochaines années, la proportion de poissons et de fruits de mer MSC et ASC passera de 20% à 50%. Ainsi, à partir de février 2015, notre buffet de salades comportera lui aussi uniquement du thon de pêche certifiée MSC. Et avec un volume annuel de 50 tonnes, il s'agit là d'un élément plus que pertinent du panier de SV Group.



ASC-C-00483



MSC-C-54163

DU LAIT DE PRAIRIE EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ.

_ INGRÉDIENTS de l'herbe fraîche / du foin et de l'ensilage d'herbe / beaucoup de liberté

_ PRÉPARATION

Chez nous, la force naturelle de nos prairies se retrouve dans chaque verre de lait. Là aussi, nous faisons œuvre de pionnier et misons à 100% sur du lait entier de prairie suisse. Un choix qui est non seulement bon pour le goût, mais aussi pour le bien-être des animaux et pour la biodiversité dans les pâturages.

BON POUR LA BIODIVERSITÉ

Avec un volume annuel de 1,3 million de litres de lait de prairie achetés auprès des agriculteurs suisses, SV Group apporte une contribution significative à une production durable et respectueuse de l'animal. Pour les vaches, le lait de prairie est synonyme d'espace et de liberté: en été, elles paissent à l'extérieur et se nourrissent essentiellement d'herbe fraîche. Cela se sent et cela se voit. Car nos prairies sont un habitat abritant une vaste biodiversité. Et c'est précisément l'élevage extensif qui entretient nos prairies.

Les vaches passent l'hiver à l'étable et mangent alors principalement du foin et de l'ensilage d'herbe. Elles ne reçoivent que peu d'aliments concentrés et se passent entièrement de soja. C'est d'ailleurs une des raisons pour lesquelles notre lait de prairie est certifié avec le label IP-SUISSE.



1 300 000
litres de lait de prairie par an



LES LÉGUMES SUISSES CONTRE LE CO₂ ET POUR LA PROTECTION DU CLIMAT.

_ INGRÉDIENTS des tomates et des concombres / de la géothermie et de la chaleur de récupération / des objectifs de CO₂ ambitieux

_ PRÉPARATION

En misant sur des ingrédients de saison, on peut faire beaucoup pour le climat. Mais même si nous achetons des légumes provenant de serres, nous veillons à une production durable afin de réduire encore notre empreinte de CO₂. Et ce concept est devenu un projet à succès dont nous partageons en 2014 les fruits avec nos hôtes.

DES SERRES RESPECTUEUSES DU CLIMAT

En 2013, SV Group, la société SGG Waser AG et des producteurs novateurs ont lancé un projet pour des légumes suisses issus de serres chauffées aux énergies non fossiles. Ainsi, nous travaillons avec la famille Grob à Schlattingen et avec les frères Meier à Hinwil. La famille Grob recourt à la géothermie pour chauffer ses serres, alors que les frères Meier bénéficient de la chaleur produite par une usine d'incinération d'ordures ménagères.

POUR TOUTE LA SUISSE ALÉMANIQUE

Les légumes suisses, certifiés SUISSE GARANTIE, sont livrés dans tous les restaurants SV de Suisse alémanique. La livraison en temps voulu, des cultures aux restaurants, est assurée par l'entreprise Frigemo. En 2014, nous avons acheté des tomates et des concombres produits dans des serres respectueuses du climat. En 2015, de nouveaux légumes s'ajouteront à la gamme et SV Group aura fait un grand pas en direction de ses objectifs de CO₂.



126 tonnes de tomates



72 tonnes
provenant de serres
locales et respectueuses
du climat

61 tonnes de concombres



43 tonnes
provenant de serres
locales et respectueuses
du climat

RESPECTUEUX DU CLIMAT: NOS CHEFS MAÎTRISENT L'ART DU VÉGÉTARIEN.

_ INGRÉDIENTS 140 chefs de cuisine / 1 partenaire compétent / plus de 100 ans d'expérience

_ PRÉPARATION

Une chose est sûre: moins de viande signifie aussi moins d'émissions de CO₂. C'est pourquoi nos cuisiniers perfectionnent leur savoir-faire chez Hiltl, les maîtres de la cuisine végétarienne. Car protéger le climat peut être savoureux.

CHAQUE DÉTAIL COMPTE

Durant l'année 2014, pas moins de 140 chefs de cuisine de SV Group ont suivi un atelier de perfectionnement chez Hiltl. Ils ont étudié les principes de l'alimentation végétarienne et les alternatives modernes et savoureuses à la viande. A quoi faut-il veiller lorsque notre assiette ne contient que des ingrédients végétaux? Cette question et bien d'autres étaient au centre des préoccupations et ont été approfondies par 48 chefs dans le cadre d'un cours avancé.

LES NOUVELLES TENDANCES À TABLE

Nos chefs aiment trouver de nouvelles inspirations, par exemple avec les tendances de la cuisine végétarienne ou d'autres cultures. SV Group leur apporte son soutien en organisant une formation continue intitulée «cuisine thématique», nouvellement proposée dès 2015 dans l'atelier de cuisine Hiltl. Cette année, ce sera au tour de la cuisine indienne et de ses raffinements végétariens. Le but n'est pas seulement de prendre en compte les ingrédients typiques du pays, mais aussi de découvrir sa philosophie nutritionnelle caractéristique. Un point qui nous semble essentiel pour que nos hôtes puissent savourer chaque bouchée de manière vraiment authentique.

Et en parlant de saveurs: une semaine extraordinaire célébrera la cuisine indienne dans tous nos restaurants durant l'année 2015. Nous vous souhaitons aujourd'hui déjà «Apanē bhōjana kā ānanda lē» ou dans notre langue «bon appétit».

INTERVIEW DE PHILIPP STÖCKLI, RESPONSABLE DE CUISINE POUR CSS LUCERNE.



«La diversité de la cuisine végétarienne est telle que même les mangeurs de viande se laissent tenter.»

COMMENT L'OFFRE A-T-ELLE ÉVOLUÉ DANS VOTRE EXPLOITATION CES DERNIÈRES ANNÉES?

La diversité de notre offre a augmenté. Aujourd'hui, elle est à 50% végétarienne. Le voyage continue et il est des plus captivants. Ainsi, à partir de 2015, nous proposerons chaque semaine à nos hôtes un menu entièrement végétalien. Une innovation lancée dans le cadre de notre programme de protection climatique ONE TWO WE.

À QUELS POINTS VEILLEZ-VOUS LORS DE L'ACHAT DES INGRÉDIENTS?

Nous achetons des produits régionaux et de saison. Et nous recourons à des labels tels que MSC et ASC. Nos légumes et nos fruits frais proviennent d'une exploitation agricole suisse à Schwarzenbach, près du lac de Hallwil. Nous cultivons même des herbes dans notre propre jardin.

VOS HÔTES APPRÉCIENT-ILS LES MENUS VÉGÉTARIENS?

Les plats végétariens sont très appréciés et attirent même de nouveaux hôtes dans nos restaurants. Au début, nous vendions une vingtaine de menus végétariens par jour. Aujourd'hui, nous oscillons entre 70 et 110 plats sans viande chaque jour. Cela montre bien que notre offre est convaincante – en matière de préparation, de saveurs et de présentation – puisque même les mangeurs de viande se laissent tenter.

À VOTRE AVIS, QUELLES SERONT LES TENDANCES DURABLES QUI S'IMPOSERONT?

Les produits de saison de la région ont aujourd'hui une place fixe dans le panier. Les gens pensent autrement. En même temps, le nombre de flexitariens et la demande pour des mets végétaliens vont certainement augmenter.

SANTÉ! LA GAMME DE PRODUITS FAIRTRADE S'AGRANDIT.

_ INGRÉDIENTS du thé froid / du jus de fruits / des sticks de sucre / des bananes et beaucoup d'équité

_ PRÉPARATION

Les produits équitables sont très appréciés et bénéfiques pour l'homme comme pour l'environnement. C'est pourquoi nos chefs de cuisine y recourent volontiers. En 2014, nous avons encore élargi notre offre.

THÉ FROID FAIT MAISON

Depuis juillet 2014, dans tous nos restaurants, nos hôtes dégustent le thé froid SV Fairtrade. Nous l'avons élaboré à partir d'ingrédients sélectionnés produits de manière durable et équitable. C'est aussi le premier thé froid Fairtrade de toute la restauration collective. Nous le proposons en version sucrée ou non sucrée.

POUR UN PANIER DE PRODUITS DURABLE

Chaque restaurant SV propose des bananes, du jus d'orange Michel et du jus Michel Bodyguard issus du commerce équitable. Aujourd'hui, ces produits représentent une part non négligeable

de notre panier. Depuis mars 2015, le sucre de canne fourni sous forme de sticks provient lui aussi du commerce équitable. Et chaque année, nos hôtes en consomment près de 50 tonnes. Et comme il faut moins d'étapes de transformation pour obtenir du sucre de canne que pour obtenir du sucre traditionnel, SV Group a réduit son empreinte de CO₂ de 30% pour les sticks de sucre.

Les chefs des restaurants SV peuvent en outre choisir parmi une cinquantaine d'autres produits équitables. Actuellement, les plus populaires sont le café, le jus d'orange et les bananes.

Fair Trade Town

Fair Trade Town est une campagne internationale pour la promotion du commerce équitable. Le concept Fair Trade Town est actuellement présent dans 24 pays. Le lancement en Suisse s'est déroulé en juin 2014 à Winterthour. SV Group soutient cette campagne; avec plus de 300 restaurants du personnel et restaurants scolaires qui proposent des produits Fairtrade, nous transposons le concept Fair Trade Town au consommateur final partout en Suisse.



1 500 000
litres de thé froid équitable par an



ÉCOLOGIQUE ET DURABLE, DU TABLIER AU COUVRE-CHEF.

_ INGRÉDIENTS des tissus portant le certificat bluesign /
des partenaires responsables / de courts trajets de transport /
des objectifs d'économie de l'eau

_ PRÉPARATION

L'action durable commence bien avant que le repas ne soit servi à table. Pour le lavage des vêtements de travail de nos collaborateurs – que ce soit le couvre-chef ou le tablier – nous économisons de l'énergie et de l'eau.

ÉCOLOGIQUE ET SOCIAL

Nos nouveaux vêtements proviennent de notre partenaire Wilhelm Weishäupl à Munich qui produit pour nous en Europe. Ainsi, l'environnement bénéficie de courts trajets de transport. Et ce à double titre: tout d'abord lors de la livraison des tissus à la production, puis lors de la livraison des vêtements terminés à nos restaurants SV. En même temps, nous avons l'assurance que la fabrication de nos vêtements obéit aux normes sociales européennes.

A propos: pour notre nouvelle collection, nous recourons essentiellement à des étoffes certifiées bluesign. Ce certificat garantit non seulement des textiles pauvres en substances nocives, mais aussi une production respectueuse de l'environnement.

ÉCONOMISER L'EAU LORS DU LAVAGE

Rassembler les lavages pour économiser les ressources. Depuis septembre 2014, nos vêtements professionnels sont lavés par une seule et même blanchisserie. La société Bardusch AG à Bâle et à Yverdon-les-Bains a déjà traité 538 charges de linge à 52 kg de nos nouveaux vêtements. Cela correspond à 403 heures dans la machine à laver et à une consommation d'environ 308 m³ d'eau. Le résultat s'avère impressionnant: par rapport aux machines à laver conventionnelles, nous avons économisé 5062 cycles de lavage et donc près de 316 m³ d'eau. Et par rapport aux 87 360 kWh d'électricité qui auraient été nécessaires pour le lavage dans les petites machines dans les exploitations, Bardusch n'a consommé que 39 760 kWh.

-5062
cycles de lavage entre
septembre 2014 et janvier 2015



ONE TWO WE. DE 0 À 100 EN DEUX ANS.

_ INGRÉDIENTS 1 objectif clair / des partenaires performants / du personnel bien formé / des clients engagés dans le développement durable

_ PRÉPARATION

Le programme de protection climatique de SV Group fête ses deux ans. Avec WWF Suisse, nous nous sommes fixé pour objectif d'améliorer notre bilan CO₂ de 10% par rapport à 2012. Et notre bilan intermédiaire est déjà un succès.

5 MILLIONS DE REPAS, ÇA FAIT LA DIFFÉRENCE

Durant l'année passée, les 80 restaurants ONE TWO WE ont servi environ 5 millions de repas de midi. Et pour que ces repas puissent être servis avec un minimum d'impact sur le climat, nos Restaurant Manager et nos chefs ont veillé à fournir une offre végétarienne variée, des ingrédients de saison régionaux et des denrées alimentaires n'ayant pas besoin d'être transportées par avion.

ONE TWO WE: UN PRINCIPE QUI FAIT ÉCOLE

Depuis janvier 2015, pas moins de 100 restaurants SV participent déjà à ONE TWO WE. Ainsi, en début d'année, nous avons atteint un objectif que nous nous étions initialement fixé pour la fin de l'année 2015. Notre partenariat avec Hiltl se poursuit lui aussi en 2015. Nos chefs de cuisine suivent donc des formations continues dans les ateliers de Hiltl et s'inspirent de nouvelles créations végétariennes. Car en 2015 aussi, nous avons un objectif primordial: nos hôtes doivent pouvoir savourer des mets parmi un large éventail de plats respectueux du climat.

Evolution des restaurants
ONE TWO WE
+100 exploitations depuis le lancement du projet



ONE TWO WE. MOINS DE MILES AÉRIENS POUR MOINS DE CO₂.

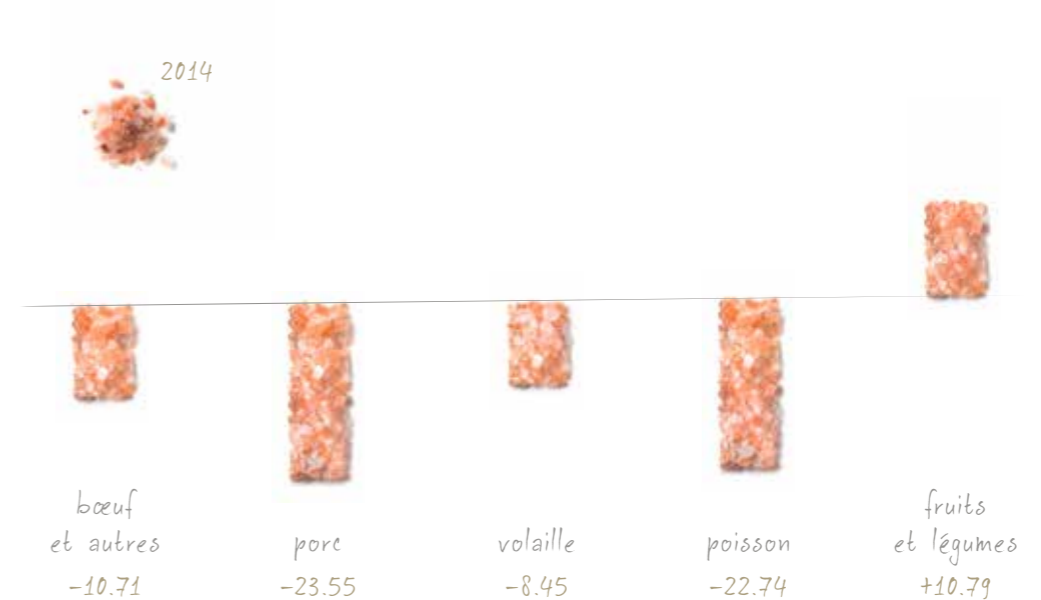
En 2012, bien plus de 1% des ingrédients servis à nos hôtes arrivaient en Suisse par fret aérien; jusqu'à fin 2014, nous avons réduit ce taux de plus de la moitié. Actuellement, nos chefs de cuisine dans les restaurants ONE TWO WE préparent plus de 99% de leurs menus sans aucun fret aérien. La grande majorité des aliments et des boissons provient de fournisseurs en Suisse, plus rarement de fournisseurs dans les régions limitrophes. Et en matière de bilan CO₂, la différence est de taille.

Sur l'ensemble de l'année, c'est essentiellement durant les mois d'hiver que nous importons l'un ou l'autre ingrédient par avion. Et ce pour une simple question de goût: nos chefs ne peuvent que difficilement renoncer à des herbes fraîches, car c'est la mesure de toute chose pour offrir à nos hôtes des repas savoureux.



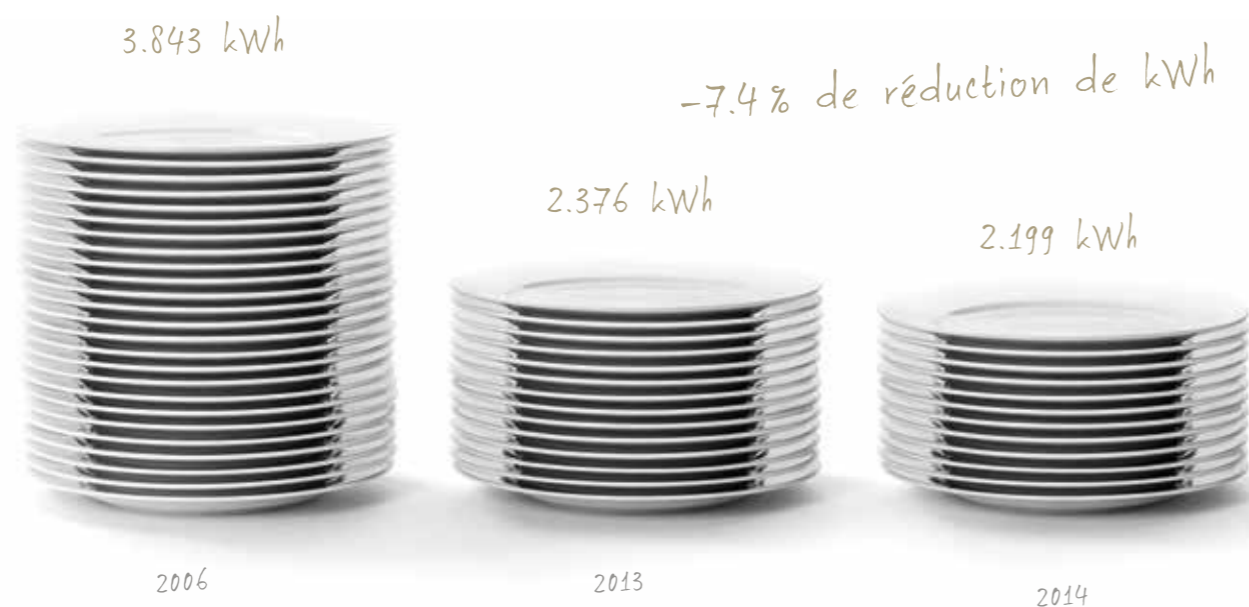
D'avantage de produits de saison et de la région et encore plus de légumes et de fruits: en 2014, nous avons à nouveau optimisé notre panier en matière de durabilité. Il faut savoir que les mets végétariens génèrent jusqu'à trois fois moins de CO₂.

Modification du panier de marchandises par rapport à 2013, en tonnes:



ONE TWO WE. ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE À CHAQUE REPAS.

Chacun de nos restaurants recourt à de nombreux appareils tels que des fours et des installations d'aération ou d'éclairage. Dans le cadre du programme ONE TWO WE, nous avons mené des consultations énergétiques dans près de 100 restaurants SV avec l'aide des spécialistes de la centrale électrique de la ville de Zurich (ewz). Cela nous a permis d'analyser le comportement énergétique de nos installations et de prendre des mesures afin de réduire encore la consommation d'énergie dans nos restaurants ONE TWO WE.



Consommation d'électricité moyenne par repas principal dans l'exploitation de référence CasAroma à Dübendorf

INTERVIEW DE CHRISTOPH HIRTER, HEAD OF PRODUCT MANAGEMENT FM CHEZ SWISSCOM.



"Swisscom a pour objectif de compter parmi les entreprises les plus durables de Suisse."

POURQUOI SWISSCOM A-T-ELLE OPTÉ POUR L'INTRODUCTION DE ONE TWO WE?

SV Group et ses experts ont élaboré un programme de protection climatique aux fondements solides. Par conséquent, nous avons la certitude que les efforts entrepris portent leurs fruits et que les 17 sites de Swisscom dans toute la Suisse bénéficient de l'offre durable de SV Group.

QUELLES ONT ÉTÉ LES RÉACTIONS AU PROGRAMME ONE TWO WE AU SEIN DE SWISSCOM?

Très positives. Les gens savent désormais que le changement climatique nous affecte tous. Et avec une offre fraîche et régionale chaque jour, nous contribuons à la protection de l'environnement.

ET QUELS SONT POUR VOUS LES PRINCIPAUX AVANTAGES DE ONE TWO WE?

Le programme de protection climatique est multidimensionnel et bien pensé. La planification méticuleuse des achats veille à ce que tout ce qui nous est servi a été produit et transporté en respectant l'environnement.

DE QUELLE MANIÈRE ONE TWO WE CONTRIBUE-T-IL À L'ENGAGEMENT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE SWISSCOM?

Swisscom a pour objectif de compter parmi les entreprises les plus durables de Suisse. En collaboration avec SV Group, nous pouvons également introduire cet objectif dans le domaine des pauses. Et en matière d'alimentation, ONE TWO WE fournit le meilleur savoir-faire.

ÉQUILIBRÉS: LES MENUS FOURCHETTE VERTE

_ INGRÉDIENTS 1 label de qualité reconnu / des légumes / des hydrates de carbone / des protéines

_ PRÉPARATION

L'alimentation saine porte un nom: Fourchette verte. C'est un label de qualité pour une alimentation équilibrée reconnu dans toute la Suisse. Dans 75 restaurants SV, nos hôtes bénéficient de menus portant ce label.

DAVANTAGE DE LÉGUMES POUR LA SUISSE

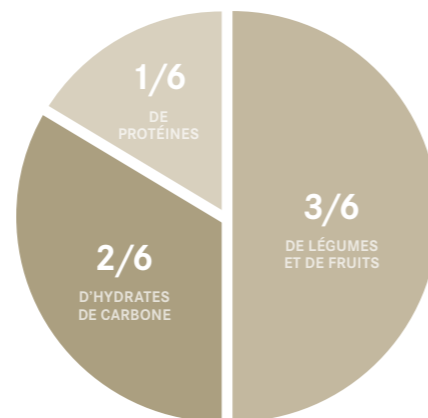
Le défi principal dans nos assiettes: plus de légumes. En Suisse, en moyenne, nous ne mangeons que la moitié des 600g de légumes recommandés par jour. Ces recommandations sont certes connues de chacun, mais leur mise en œuvre reste difficile. Et c'est précisément là qu'intervient SV Group: avec Fourchette verte, nous développons des menus qui correspondent aux recommandations de la pyramide alimentaire suisse et qui contribuent à une alimentation équilibrée. Pour ce faire, les différents composants d'un menu de midi doivent être parfaitement coordonnés et préparés selon des modes adéquats. Et c'est seulement si ces conditions sont remplies que le plat peut porter le label de qualité Fourchette verte.

CUISINER SELON LA RÈGLE DES 6/6

Avec Fourchette verte, les légumes ont un rôle essentiel: l'assiette optimale comprend environ 3/6 de légumes, de salade et/ou de fruits. Les protéines, que l'on trouve dans les viandes maigres, le poisson, les produits laitiers ou les sources de protéines végétales, seront servies

en proportions plus petites et ne dépasseront pas 1/6. Quant aux hydrates de carbone tels que les pommes de terre, les pâtes, le riz, le boulgour ou le quinoa, la valeur indicative est de 2/6, sachant que nous nous adaptons alors aux besoins de nos hôtes, selon qu'ils accomplissent un travail plutôt physique ou sédentaire.

Notre nutritionniste expérimentée suit, forme et contrôle les restaurants durant le processus de certification et veille à ce que l'intégration des menus Fourchette verte se fasse partout de manière optimale.



INTERVIEW DE BEAT ZWAHLEN, HÔTE DU RESTAURANT DE LA POSTE OASE.

À VOTRE AVIS, LA CUISINE DE SV GROUP EST-ELLE SUFFISAMMENT SAINE?

Oui, j'ai l'impression que leur cuisine est très équilibrée. Je vois des menus avec beaucoup de légumes, certains sont même végétariens. Le buffet de salades est frais et extrêmement varié. Les aliments gras sont rares, ce qui est remarquable quand on voit la quantité de plats qui sont servis ici jour après jour. Et quand on sait que chaque assiette est joliment préparée, manger ici fait encore plus plaisir.

COMMENT CHOISISSEZ-VOUS VOTRE PLAT DE MIDI?

Selon l'envie du moment. J'adore les pâtes et la viande. Mais j'aime bien aussi profiter de temps à autre des offres spéciales. En été, j'ai plutôt tendance à choisir une assiette de salade.

PRENEZ-VOUS LES MENUS PORTANT LE LABEL FOURCHETTE VERTE?

Oui, si le menu me convient, je le prends souvent. Et savoir que les produits de saison viennent tout frais du marché est bien sûr un avantage de taille, surtout quand ils sont préparés avec amour.

COMMENT SV GROUP POURRAIT-IL ENCORE AMÉLIORER SON ENGAGEMENT EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE?

Pour moi, il est essentiel que mon repas ait une faible teneur en matières grasses. Dès lors que SV Group continue de respecter ce point, tout joue pour moi.

"Compter sur des produits frais du marché est un avantage de taille."



MERCI POUR L'EXCELLENTE COLLABORATION DANS LE DOMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE!

WWF SUISSE



En tant que partenaire principal de ONE TWO WE, le WWF Suisse accompagne l'ensemble du programme de protection climatique tout en encourageant les échanges réguliers au sujet des questions de durabilité.

CENTRALE ÉLECTRIQUE DE LA VILLE DE ZÜRICH



Pour déterminer les standards énergétiques, pour conseiller nos clients et pour répondre à nos questions sur l'énergie, nous bénéficions du soutien d'ewz.

ESU-SERVICES GMBH



Notre partenaire dans le domaine de la consommation respectueuse de l'environnement dresse des bilans écologiques et calcule l'impact environnemental du panier de produits de SV Group.

EPF ZÜRICH



Dans le cadre d'un projet de recherche des étudiants, SV Group travaille conjointement avec l'EPFZ à la réduction supplémentaire de l'impact environnemental des restaurations.

FONDATION MAX HAVELAAR



SV Group est un partenaire de restauration de la Fondation Max Havelaar (Suisse) pour les produits du commerce équitable.

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)



Avec notre engagement dans le programme MSC, nous contribuons à la préservation à long terme des stocks de poissons partout sur la planète.

BIANCHI AG



Her rechts nach frisch

Notre fournisseur de poissons et de fruits de mer est membre du WWF Seafood Group.

SUISSE GARANTIE



SUISSE GARANTIE est notre partenaire qui garantit que les ingrédients proviennent d'exploitations suisses et qu'ils sont produits en respect de l'environnement et de l'animal.

LÉGURIVIERA



Pour l'achat de fruits et de légumes de production respectueuse de l'environnement, nous nous appuyons sur l'entreprise Léguriviera.

PISTOR AG



Le principal partenaire logistique de SV Group recourt à une flotte moderne pour livrer tous les restaurants SV.

CULTUREFOOD



La société Culturefood veille à ce que des fruits et des légumes locaux soient fournis à nos restaurants en Suisse romande.

FOURCHETTE VERTE



Le label est notre partenaire pour une alimentation saine et montre la voie pour des repas équilibrés conformément aux principes de la pyramide alimentaire suisse.

ACTIONSANTÉ



Dans le cadre d'une initiative de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), SV Group s'est volontairement engagé à soutenir les deux actions: «Plus de soif – moins de sucre» et «Se nourrir sainement dans la restauration collective».

SOCIÉTÉ SUISSE DE NUTRITION SSN



La SSN nous soutient et nous conseille pour tout ce qui concerne l'alimentation équilibrée dans la restauration collective.

WILHELM WEISHÄUPL



Notre partenaire pour les vêtements de travail se nomme Wilhelm Weishäupl. Il produit pour nous en Europe en appliquant les normes les plus strictes en matière de responsabilité sociale et environnementale.

BARDUSCH



Notre partenaire Bardusch nettoie notre linge de façon efficace et écologique en réduisant la consommation d'énergie.

PERSPECTIVES

MSC/ASC

Depuis février 2015, notre buffet de salades ne comporte plus que du thon en boîte de qualité MSC. Une mesure qui concerne tous les restaurants SV et qui correspond à un volume annuel de 50 tonnes.

LÉGUMES CULTIVÉS EN RESPECT DU CLIMAT

Depuis le début de l'année 2015, nos restaurants SV en Suisse alémanique se procurent leur doucette dans des serres chauffées aux énergies non fossiles. Dans nos restaurants ONE TWO WE, 100% de la doucette proposée proviennent de serres chauffées aux énergies non fossiles. En cours d'année, cette offre sera également introduite pour les aubergines.

SUISSE GARANTIE

Nous choisissons toujours en priorité les produits arborant la marque d'origine SUISSE GARANTIE. Durant la saison, nos restaurants SV recourent autant que possible à des fruits et des légumes locaux tels que les carottes, les fraises, les tomates, les courges et les pommes.

FOURCHETTE VERTE

En 2015, le label de qualité Fourchette verte sera adopté par d'autres restaurants SV. Jusqu'au mois de juin 2015, 23 nouvelles exploitations ont adopté ce label.

