

svgroup



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2021

AVANT-PROPOS



Chère lectrice, cher lecteur,

Pendant la pandémie de coronavirus, beaucoup d'entre nous ont fait l'expérience de ce que signifie vivre dans une situation d'insécurité latente. Nous avons appris à accepter le fait que de nombreuses questions ne trouvent pas de réponses définitives. Cela peut être source de frustration, mais cela nous a aussi rendus plus résistants, plus attentifs et plus flexibles.

La reprise rapide des économies nationales après le déclenchement de la pandémie et la reprise de la demande de consommation ont entraîné en 2021 une accélération de la croissance économique dans le monde entier. Ces évolutions se reflètent également dans le cours des affaires de SV Group. Depuis le début de la pandémie, nous avons pu observer une évolution par vagues du nombre d'hôtes et du chiffre d'affaires dans tous les secteurs d'activité. Dans certains endroits, les restrictions ont rapidement entraîné l'absence généralisée des hôtes. Après les mesures d'assouplissements et une phase de transition de quelques semaines, ils ont à chaque fois fait leur retour.

Cela prouve que les gens ont un grand besoin de se rencontrer et d'échanger. Cette expérience me rend confiant. Plus que jamais, l'hospitalité a sa place dans la vie. Chez nous, les gens se rencontrent. Nous rendons possible l'échange social et offrons des îlots dans le quotidien grâce à des expériences culinaires et un foyer temporaire dans nos hôtels.

Le mouvement par vagues n'est probablement pas encore terminé. La guerre en Ukraine provoque une incertitude supplémentaire. Reste à savoir quelle sera l'ampleur des fluctuations à la hausse et à la baisse. Grâce à sa stratégie prévoyante, SV Group avait déjà, avant la pandémie, adapté ses modèles commerciaux aux évolutions telles que la numérisation, le travail hybride et les changements de comportement en matière de voyages. En s'engageant en faveur du développement durable, SV Group a posé il y a de nombreuses années déjà la première pierre de ce qui fait aujourd'hui de lui un modèle en matière de diversité culinaire, en accord avec une alimentation équilibrée et le souci de ressources naturelles. Nos solutions de restauration, par exemple, sont conçues pour des formes de travail flexibles. En se concentrant sur les hôtels du segment Extended Stay, SV Group a vu juste. En effet, les voyages d'affaires de courte durée deviennent plus rares, la tendance étant aux séjours longs, souvent combinés à un séjour de loisirs. En matière de Restauration publique, les sites localisés dans de beaux endroits et bénéficiant d'une bonne fréquentation pourront fortement profiter de l'effet de rattrapage.

Il est encore difficile de savoir combien de temps les changements auxquels nous sommes en train de nous habituer vont durer. Mais une chose est sûre: en dépit de la crise, SV Group a continué à écrire le prochain chapitre de son histoire exceptionnelle. C'est pourquoi l'entreprise a de bonnes raisons d'être confiante.

Silvio C. Gabriel
Président du Conseil d'administration de SV Group



Café BelleVUE dans le restaurant
Chreis 14 nouvellement ouvert à
l'aéroport de Zurich
Droit à l'image : Flughafen Zürich AG

FACTS & FIGURES 2021

NOS SERVICES

Nombre d'exploitations (toutes les Business Units)



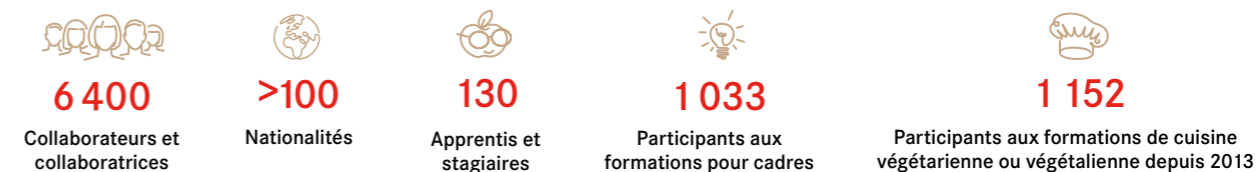
Nuitées



Repas servis (CH, DE, AT)



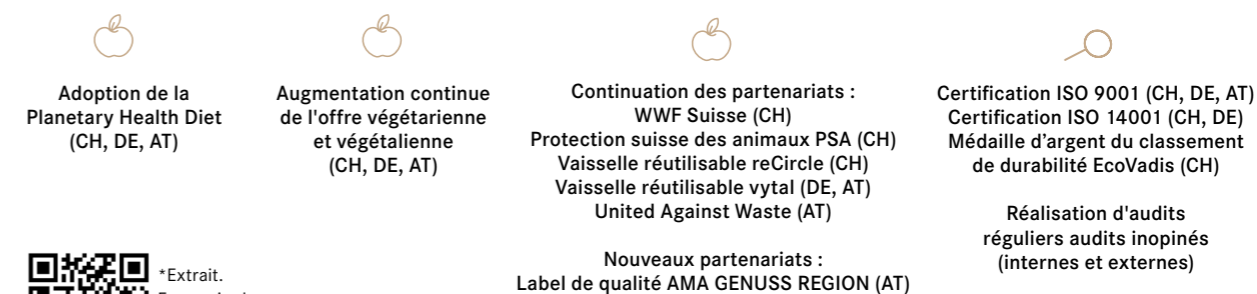
NOS COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES



HIGHLIGHTS



DURABILITÉ ET ASSURANCE QUALITÉ*



*Extrait.
En savoir plus:
sv-group.ch/fr/responsabilite

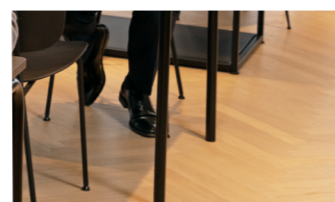
RESTAURANTS DU PERSONNEL ET RESTAURANTS SCOLAIRES : LIEUX DE MOUVEMENT ET DE RENCONTRE

Avec la pandémie, le travail hybride s'est établi. En même temps, elle a clairement montré les limites du home-office et de l'enseignement à distance en tant qu'état permanent. « Dans le home-office, le trajet et l'interaction physique personnelle avec les collègues de travail et les clientes disparaissent, les vidéoconférences se succèdent souvent. Cela peut conduire à un épuisement physique et à un vide émotionnel, voire à une perte de la notion d'espace et de temps », comme l'explique le Dr Erika Meins, Lab Director ETH Mobiliar Lab for Analytics. Le retour au bureau peut donc avoir un effet positif sur nos performances et notre bien-être. C'est pourquoi les gens sont ravis de revenir au bureau, comme le prouve la fréquentation croissante après chaque étape d'ouverture – car la vie, c'est le mouvement et les rencontres. En ce sens, la pandémie a renforcé le besoin de l'échange social sur le lieu de travail. Pour cette raison, nombre de nos clients et clientes accordent aujourd'hui une plus grande importance à leurs restaurants du personnel et scolaires qu'avant la pandémie.



Dr Erika Meins

Lisez l'interview en entier :



Davantage d'exploitations que l'année précédente

Avec son offre, SV Group a su convaincre la clientèle existante et nouvelle. Les contrats avec des clients importants et de longue date, comme La Poste, la CSS et Swisscom, ont pu être prolongés avec succès. En outre, au cours de l'année sous revue, 22 nouvelles exploitations ont été ouvertes en Suisse, 21 en Allemagne et une en Autriche. Certaines exploitations ont été fermées en raison de la faible fréquentation. En outre, en raison de l'internalisation en Allemagne dans le secteur Care, nous avons dû subir la perte des exploitations du groupe Median et, en Autriche, de deux exploitations de Raiffeisen International. Mais dans l'ensemble, le nombre d'exploitations a heureusement augmenté de 16 par rapport à l'année précédente, pour atteindre un total de 544 (année précédente: 528).

Rétro-chic : le lieu de rencontre pour le déjeuner «threeOfive» ouvre ses portes sur la Escher-Wyss-Platz

Avec le «threeOfive», SV Group ouvre un nouveau restaurant sur l'Escher-Wyss-Platz de Zurich. Dans une ambiance des années 1950, quatre formules déjeuner différentes sont proposées chaque jour avec des classiques suisses, de la cuisine du monde et des salad bowls. Et les personnes trop pressées pour savourer un délicieux déjeuner peuvent simplement commander un espresso au barista du café-bar.



SV Allemagne restaure le Landtag de Rhénanie-Palatinat

Depuis 1951, l'Hôtel de l'ordre teutonique de Mayence est le lieu de réunion du Landtag de Rhénanie-Palatinat. Après une rénovation en profondeur, les députés ont pu se réinstaller dans ce palais baroque du 18e siècle (Napoléon y avait déjà sa résidence !) à l'automne 2021. Les parlementaires se restaurent dans la nouvelle annexe: ici, SV Allemagne les accueille dans le restaurant «RheinTisch» baigné de lumière.

Le restaurant d'entreprise Porschehof à Salzbourg reçoit le label de qualité

Parce que la durabilité fait partie du credo de l'entreprise, notre client Porsche Holding basé à Salzbourg investit pour son personnel dans une alimentation respectueuse du climat. Et comme le restaurant d'entreprise Porschehof et SV Autriche misent sur une qualité et un goût exceptionnels, mais aussi sur une alimentation régionale, saisonnière et allégée en viande, sur des trajets courts et sur un bilan climatique amélioré, ils peuvent depuis peu se parer du label de qualité AMA GENUSS REGION.



d.g.à.d. : Harald Mahrer, Président de la Chambre de commerce ; Martha Schultz, Vice-présidente de la Chambre de commerce ; Elisabeth Köstinger, Ministre fédérale de l'Agriculture, des Régions et du Tourisme ; Lorenz Halm, Directeur de SV Autriche



En savoir plus :

genussregionen.at/de/guetesiegel

EFFET DE RATTRAPAGE DÈS LA FIN DE L'ÉTÉ DANS NOS RESTAURANTS ET DESTINATIONS

Nos restaurants publics ont également été confrontés à de fortes variations de fréquentation des hôtes en raison de la pandémie, les pics de forte activité étant suivis de périodes creuses. En été et à l'automne 2021, de nombreuses personnes souhaitent rattraper ce à quoi elles avaient renoncé pendant la période d'application des mesures anti-Covid. Conformément aux attentes, SV Group a pu profiter de l'effet de rattrapage dans les destinations telles que le château de Laufen, le catering sur les bateaux et le stade du Wankdorf. Grâce au développement des offres correspondantes, SPIGA, SESH et BRIX ont même profité des effets positifs de la tendance au take-away et à la livraison. À la gare centrale de Zurich, une surface a pu être obtenue fin 2021 pour un nouveau Food Court qui, à partir d'avril 2022, réunira sous un même toit les marques SPIGA et SESH avec une offre exclusivement take-away.



Consolidation dans le domaine du sport et de l'événementiel

La planification de la restauration dans la Swiss Life Arena, le nouveau domicile des ZSC Lions, a avancé comme prévu en 2021. Les travaux préparatoires à l'ouverture du stade, et donc de la restauration, prévue à l'automne 2022, tournent à plein régime. Qu'il s'agisse d'un déjeuner d'affaires, d'une bière après le travail, d'un repas gastronomique ou d'un en-cas, les stands de restauration, le Fan-Pub 1930 et les restaurants ont une offre adaptée à tous les hôtes. Enfin, en se retirant du secteur de restauration de Messe Zürich et en vendant le catering événementiel dine&shine, SV Group s'est délibérément séparé d'activités qui ne sont plus stratégiques dans le secteur de la Restauration publique.



Représentation du Swiss Life Arena
Droit à l'image: ZSC Lions AG

Cinq Swiss Location Awards pour SV Suisse

Lors du Swiss Location Award® 2021, l'ensemble des exploitations nominées par SV Suisse ont remporté des prix très convoités. 27 000 représentants de la branche et un jury d'experts et expertes ont jugé cinq destinations SV comme «exceptionnelles» et «excellentes». Les lauréats sont l'hôtel de séminaires Bocken à Horgen, la Zunfthaus zur Schmiden à Zurich, le château de Laufen aux chutes du Rhin, le centre de culture et de congrès de Thoune et l'hôtel Schloss Gerzensee !



Catégorie des plus beaux lieux de réunion et hôtels pour séminaires de Suisse : l'hôtel de séminaires Bocken à Horgen avec 9.2 points sur 10 (à gauche) & l'hôtel Schloss Gerzensee avec 8.5 points sur 10 (à droite)



Catégorie des plus beaux lieux événementiels de Suisse : Zunfthaus zur Schmiden à Zurich avec 9,1 points sur 10



Catégorie des plus beaux lieux de mariage en Suisse : château de Laufen aux chutes du Rhin avec 8,7 points



Catégorie des meilleurs lieux de congrès en Suisse : Centre de culture et de congrès de Thoune avec 8,7 points

STAY KOOOOK: POURSUITE DE L'EXPANSION DANS LE SEGMENT EXTENDED STAY

La stratégie d'expansion avec la marque Stay Kooook a pu être poursuivie en 2021. De nouveaux sites ont été gagnés sur les marchés de croissance importants que sont Genève, Hambourg et Munich. Le projet situé dans le centre-ville de Hambourg réunit sous un même toit un Hôtel-bourique de la marque Hyatt Centric et un Stay Kooook. Avec Hyatt Centric, SV Hotel devient le nouveau partenaire franchisé de Hyatt Hotels Corporation, l'une des grandes marques d'hôtellerie, connue pour ses hôtels et complexes hôteliers de luxe et d'affaires. Trois nouvelles ouvertures sont prévues pour 2022: Stay Kooook Berne City, Stay Kooook Nuremberg et Moxy Düsseldorf. En 2021, un nouveau Courtyard by Marriott a également ouvert ses portes à Fribourg-en-Brigau, ainsi qu'un nouveau Moxy à Brême. Fin 2021, le portefeuille d'hôtels comprenait 18 hôtels (année précédente: 16).

Le concept Stay Kooook a suscité un grand intérêt dans les milieux professionnels et a remporté de nombreux prix. La plateforme numérique pour hôtes a notamment remporté la première place aux Serviced Apartments Awards de Londres dans la catégorie Best Use Of Technology. Beat Kuhn, Managing Director de SV Hôtellerie, a été récompensé par le Special Award lors de la cérémonie de remise des prix de l'Hôtelier de l'année pour ses mérites en matière de création de concepts hôteliers innovants et le lancement de la marque Stay Kooook.



La solution d'hospitalité numérique intégrale MAGIC a été développée par SV Group pour sa propre marque d'hôtels Stay Kooook. MAGIC offre aux hôtes une expérience numérique sans discontinuité tout au long de leur voyage.

SV Hôtellerie : Courtyard by Marriott en Forêt-Noire

Jamais trois sans quatre : après Zurich, Bâle et Munich, SV Hôtellerie gère depuis 2021 un Courtyard by Marriott à Fribourg-en-Brigau. Bien situées, non loin de la vieille ville et de la gare, les 156 chambres confortables et le «Kitchen and Bar by Courtyard» invitent les voyageurs d'affaires internationaux, les touristes aimant découvrir la culture et les fans de la Forêt-Noire à s'y attarder.



Prix de design pour The Slide

L'élément multifonctionnel The Slide, qui permet d'adapter les studios aux besoins des hôtes, a remporté le très convoité iF DESIGN AWARD pour l'architecture d'intérieur d'hôtel grâce à son design exceptionnel.



CURIEUX ET AVIDES DE NOUVELLE GASTRONOMIE

SV Group est synonyme d'équilibre et de diversité en matière de plaisir culinaire. Claudio Schmitz, responsable Culinary Excellence chez SV Group, décrit les tendances alimentaires de 2021 qui ont été intégrées dans le développement des recettes et ce qui attend encore les hôtes cette année.

En 2021, la Restauration collective a organisé les semaines thématiques «New India». De quoi s'agit-il exactement ?

Selon une tendance alimentaire, nous, les humains, sommes des «real omnivores», c'est-à-dire que nous sommes toujours curieux et avides de nouveauté en matière de gastronomie. Dans le cas de «New India», ce n'était donc pas la cuisine indienne classique qui était au premier plan. Nous nous sommes inspirés de nouveaux concepts venus de Londres : des chefs innovants d'origine indienne ont réinterprété des plats traditionnels et nous ont inspiré des recettes authentiques pour nos exploitations.

Quelle a été la réaction des hôtes ?

Excellente ! La cuisine «New India» n'est pas courante et la préparation de ces plats à la maison est plutôt laborieuse. Les hôtes ont manifestement apprécié de pouvoir les savourer chez nous. Je suis fier de nos formidables chefs de cuisine et cuisiniers qui travaillent dans nos exploitations. J'ai vu de très bonnes réalisations dans les trois pays. *allen drei Ländern habe ich sehr gute Umsetzungen gesehen.*

Quels autres délices nos hôtes peuvent-ils espérer découvrir cette année ?

La méga-tendance actuelle est que les gens veulent manger de plus en plus sainement. Leur conscience de l'impact positif ou négatif de leurs habitudes alimentaires sur l'environnement grandit. Nous avons donc pris comme référence le « Planetary Health Diet », qui se caractérise par une forte proportion d'ingrédients d'origine végétale. L'automne et l'hiver, c'est la saison de nombreux légumes-racines formidables. Je ne veux pas trop en dire, mais à partir de novembre, on pourra déguster de délicieux plats, tels que des carottes grillées avec une sauce chimichurri, une soupe de racines de persil au thym, un ragoût de volaille, des quenelles de betteraves au persil et au raifort et bien d'autres plats encore préparés à base de betteraves, de rutabagas, de topinambours et de panais.



Claudio Schmitz
Responsable Culinary Excellence



Repas des semaines thématiques «New India» : Butter Chicken, Aloo Paratha et Daal Tadka

Plats de printemps et d'été dans l'EMIL Smartfridge

Carbonara aux asperges, girasoli à l'ail des ours ou bowl délicieux : en 2021, nous avons mis le printemps en scène sur l'assiette, de manière à la fois saine et savoureuse. Des délices de saison riches en légumes, céréales complètes, légumineuses et fruits à coque, sans pour autant renoncer complètement à la viande et aux produits laitiers. Ces créations printanières élaborées par le FOODLab étaient disponibles dans le Smartfridge EMIL Fröhlich en 2021. Découvrez le menu de cette année !



En savoir plus :
emil-froehlich.ch



Cuisine intelligente : "smartChef" numérise les processus clés

« smartChef », le programme de numérisation progressive des processus opérationnels clés lancé en mai 2019, a été poursuivi avec vigueur au cours de la deuxième année de pandémie. De la planification des offres et des commandes au reporting et à la facturation, en passant par la publication et la caisse, SV Group établit de nouveaux standards et poursuit l'automatisation afin de numériser les processus de son activité principale et de les transférer dans un environnement système uniforme. La cible est en vue : en 2021, un module « smartChef » a été entièrement déployé et deux autres ont été envoyés en phase pilote.

UN ENGAGEMENT SOCIAL POUR NOS COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES

Depuis plus d'un siècle, SV Group assume sa responsabilité sociale. Après deux années de pandémie, il nous tient d'autant plus à cœur d'être un « Employer of Choice » fiable et innovant pour les 6 400 collaborateurs et collaboratrices qui travaillent pour nous en Suisse, en Allemagne et en Autriche. Des valeurs d'entreprise fortes, des conditions d'embauche attrayantes, des modèles de travail flexibles et un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée sont essentiels pour créer un environnement dans lequel tout notre personnel se sent valorisé et à l'aise.

Dialogue avec les collaborateurs et collaboratrices

Entretenir une culture de l'information ouverte, c'est aussi encourager le dialogue entre la direction du groupe et le personnel. Pour cette raison, SV Suisse a créé en 2021 le Staff Committee (StaCom). Les membres du StaCom sont officiellement élus par les collaborateurs et collaboratrices au comité afin de représenter les intérêts du personnel de tous les groupes professionnels et de toutes les Business Units face à l'entreprise. Composé de sept membres, le StaCom a été élu pour la première fois en novembre 2021. Les prochaines élections auront lieu dans quatre ans. En Allemagne, c'est le comité central d'entreprise qui représente les intérêts du personnel.



d.g.à.d. : Alex Schiess, Restaurant Manager ; Christoph Stüer, Restaurant Manager ; Sarah Khalife, collaboratrice d'exploitation & vice-présidente de la StaCom ; Prisca Jutzet, responsable du restaurant ; Markus Gasser, Restaurant Manager ; Peter Köhn, Assistant Restaurant Manager & Président de la StaCom ; Leandra Imholz Assistant Restaurant Manager

Movis – 100 ans de service de conseil social externe aux collaborateurs

Au lendemain de la 1ère Guerre mondiale, la détresse était grande. Cette situation a fait réagir la fondatrice de SV, Else Züblin-Spiller. Avec le soutien du professeur de sociologie Jacob Lorenz, cette femme engagée, originaire de Winterthur, a fondé en 1922 un premier bureau d'assistance en usine. Else Züblin-Spiller a réussi à convaincre l'industriel Adolf Bühler de rejoindre son projet pilote précurseur. Très vite, les ouvriers et ouvrières de l'usine de machines Bühler Frères à Uzwil se sont adressés en toute confiance au bureau d'assistance pour faire part de leurs soucis et de leurs besoins. En tant qu'organisme externe et indépendant, ce bureau a pu organiser son travail de manière neutre et selon des critères purement humains et professionnels. Ce service social a donné naissance en 1999 à l'organisation qui est aujourd'hui leader en Suisse dans le domaine du conseil externe aux collaborateurs et du conseil spécialisé et qui a été rebaptisé « Movis » la même année. Plus de 500 entreprises de différents secteurs font appel à ses services pour leurs collaborateurs. Chez Movis, les personnes en quête de conseils reçoivent rapidement et sans bureaucratie un soutien professionnel et des conseils pratiques dans toutes les situations de la vie. Nous félicitons Movis pour son 100e anniversaire !

Pénurie de main-d'œuvre spécialisée : la formation est la clé

La pénurie de personnel qualifié dans le secteur de l'hospitalité était déjà un sujet de préoccupation avant la pandémie. La situation s'est encore aggravée en raison des changements induits par la crise sanitaire et de la réorientation professionnelle de certains collaborateurs. Nous sommes convaincus qu'il s'agit là d'un véritable défi que nous devons relever dans notre secteur. Pour y parvenir, nous devons mettre l'accent sur la formation initiale et continue de nos talents.

Nous souhaitons offrir aux jeunes, en particulier, un excellent départ dans la vie professionnelle au sein de notre branche. C'est pourquoi nous formons des jeunes motivés dans tous les métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Car un vivier de professionnels bien formés n'est pas seulement la réponse directe à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, c'est aussi un investissement important dans l'avenir de l'entreprise et du secteur.

Cuisinier plutôt qu'employé de commerce : apprendre avec passion chez SV Group

L'exemple de Florian Schlossmacher montre l'importance de la passion dans la formation chez SV Group : apprenti de commerce chez SV, il s'est découvert une passion pour la créativité culinaire. Florian a donc troqué sa formation d'employé de commerce pour celle de cuisinier au sein de SV Group et a terminé son apprentissage au restaurant de la Banque nationale suisse à Zurich en 2021 – une situation gagnant-gagnant pour Florian et SV Group !



UN ENGAGEMENT DE LONGUE HALEINE EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

La stratégie de développement durable de SV Group vise la santé – celle de l'homme et celle de la planète. La diversité culinaire est tout à fait en accord avec une alimentation équilibrée et le souci de préserver les ressources naturelles et de produire les aliments de façon éthique. L'entreprise mise donc tout naturellement sur une alimentation d'origine végétale, sans pour autant renoncer à la viande et aux protéines animales. SV Group parvient ainsi à trouver un équilibre, en réduisant les émissions et en laissant le libre choix à ses clients et à ses hôtes.

Le développement durable grâce à des partenaires solides

Les organisations partenaires soutiennent notre stratégie de développement durable : en collaboration avec le WWF, SV Group 2021 s'est fixé un objectif consistant à réduire ses émissions de 17 % d'ici fin 2023. En passant des accords avec la Protection suisse des animaux, SV Group a approfondi sa collaboration en vue de se procurer de la viande issue d'élevages respectueux des espèces et des animaux. En 2021, SV Group a en outre rejoint le Swiss Triple Impact Assessment (STI). L'étape suivante consiste à élaborer des objectifs permettant à l'entreprise d'apporter sa contribution aux Objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU.



Rapport annuel sur le développement durable : plus fréquemment et en ligne

Jusqu'à présent, SV Group publiait son rapport sur le développement durable tous les trois ans. Afin de répondre encore mieux aux besoins d'information de nos clients, de nos hôtes, du grand public et des médias, nous publions désormais un rapport sur les progrès réalisés chaque année sur Internet. Ainsi, toutes les personnes intéressées peuvent accéder à tout moment aux informations les plus récentes. Le rapport sur le développement durable 2019-2021 sera publié à temps pour l'assemblée générale de SV Group, le 11 mai 2022.

SV FONDATION : UN SOUTIEN CIBLÉ AUX PROJETS EN PÉRIODE DIFFICILE

La pandémie n'a pas épargné SV Fondation, actionnaire principale de SV Group. « L'absence d'un dividende signifiait le renoncement à des moyens financiers importants qui, en temps normal, sont disponibles pour soutenir une large palette de projets dans le domaine de l'alimentation », explique Beatrice Conrad Frey, présidente de SV Fondation.

Dans cette situation difficile sur le plan économique, le conseil de fondation a décidé de promouvoir en priorité, pour les années 2021-2025, des projets et des offres en matière d'alimentation dont peuvent notamment bénéficier les personnes, ainsi que les enfants et les jeunes touchés par la pauvreté. « SV Fondation a à cœur de permettre aux groupes de population les plus vulnérables, particulièrement touchés par les mesures anti-Covid, de rester globalement en bonne santé », explique Mme Conrad Frey. « Dans ce contexte, l'accès à une alimentation équilibrée joue un rôle important. »

Faire ses courses en s'amusant et apprendre le développement durable

L'offre de produits alimentaires est énorme, et il est souvent difficile de prendre une décision d'achat intelligente. C'est ici qu'intervient l'exposition itinérante interactive CLEVER, soutenue par SV Fondation. Celle-ci sensibilise les consommateurs et consommatrices à faire leurs achats de la manière la plus durable possible pour l'être humain, l'animal et l'environnement. L'exposition, qui s'adresse en particulier aux groupes scolaires, est conçue comme un supermarché : dans ses rayons, on trouve environ 120 produits différents disponibles chez les détaillants suisses. Des informations de fond passionnantes aident le public à choisir de manière ludique les produits. À la sortie, les « achats » sont scannés et un diagramme en toile d'araignée illustre pour chaque produit l'évaluation selon différents critères de durabilité – avec un effet pédagogique qui servira lors des prochaines courses !



JALONS 2021



Ouverture
Courtyard by Marriott,
Fribourg-en-Brisgau



Ouverture
Cantine de Burghalde,
SSZ Baden



Ouverture
Restaurant Chreis 14,
l'aéroport de Zurich



Ouverture
Restaurant threeOfive,
Escher Wyss Zurich



Ouverture
SPIGA Ristorante,
Zurich Oerlikon



Ouverture
Moxy,
Brême



