

FACTS & FIGURES 2021

NOS SERVICES

Nombre d'exploitations (toutes les Business Units)



329

CH



185

DE



68

AT

Nuitées



152 000

CH



188 000

DE

Repas servis (CH, DE, AT)



17 552 000

Restauration
collective



968 000

Restauration
publique



152 000

Hôtellerie

NOS COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES



6 400

Collaborateurs et
collaboratrices



>100

Nationalités



130

Apprentis et
stagiaires



1 033

Participants aux
formations pour cadres



1 152

Participants aux formations de cuisine
végétarienne ou végétalienne depuis 2013

HIGHLIGHTS

Restauration collective



44

Nouvelles
ouvertures



80

Recettes nouvellement
développées pour les
semaines thématiques



Développement du
premier concept
exclusivement take-away
pour SESH & SPIGA à la
gare centrale de Zurich
(ouverture : avril 2022)



5

Établissements ayant
remporté le Swiss
Location Award®



7

Awards
remportés



MAGIC :
Développement d'une
propre web-app pour
Stay Kooook

DURABILITÉ ET ASSURANCE QUALITÉ*



Adoption de la
Planetary Health Diet
(CH, DE, AT)



Augmentation continue
de l'offre végétarienne
et végétalienne
(CH, DE, AT)



Continuation des partenariats :
WWF Suisse (CH)
Protection suisse des animaux PSA (CH)
Vaisselle réutilisable reCircle (CH)
Vaisselle réutilisable vyal (DE, AT)
United Against Waste (AT)

Nouveaux partenariats :
Label de qualité AMA GENUSS REGION (AT)



Certification ISO 9001 (CH, DE, AT)
Certification ISO 14001 (CH, DE)
Médaille d'argent du classement
de durabilité EcoVadis (CH)

Réalisation d'audits
réguliers audits inopinés
(internes et externes)



*Extrait.
En savoir plus:
[sv-group.ch/fr/
responsabilite](https://sv-group.ch/fr/responsabilite)