

Communiqué de presse

Avec reCIRCLE, SV Suisse dit stop aux déchets du take-away

SV Suisse renforce sa politique en matière de développement durable en proposant depuis cette année à ses clients le programme reCIRCLE. Moyennant une consigne, ce système innovant propose des récipients réutilisables pour les repas et les boissons. Il a pour objectif de lutter contre la grande quantité de déchets produits par le take-away.

Gland, le 18 juillet 2018 – Le développement durable est une préoccupation majeure de SV Suisse. En adoptant le système reCIRCLE, le numéro 1 suisse de la restauration collective le démontre encore. Incontournable dans notre vie de tous les jours, le take-away – ou nourriture à emporter - est la source d'une grande quantité de déchets. Selon une étude, les emballages réutilisables ont jusqu'à trois fois moins d'impact sur l'environnement que ceux jetables.

De cette réflexion est né le système réutilisable reCIRCLE. Le concept est ingénieux : les clients paient une fois CHF 10.- pour avoir leur repas ou leur boisson servis respectivement dans une reBOX ou une reCUP. Après le repas, il est possible soit de se faire rembourser en rendant le récipient couleur aubergine, soit de l'échanger contre un propre.



Dans le cadre de sa politique de développement durable, SV Suisse s'est joint début 2018 à ce projet important pour l'environnement. En Suisse romande, le siège du Comité international de la Croix-Rouge (CICR) à Genève, la Cafétéria « time out » du Campus Biotech (Genève) ainsi que des multinationales et d'autres établissements basés en Suisse romande ont déjà adopté ce programme. Dès septembre 2018, les trois restaurants de l'Université de Genève gérés par SV suisse opéreront également pour ce système.

Markus Burkhardt, directeur SV Suisse romande, se réjouit de cette collaboration : « Nous sommes heureux de pouvoir compter parmi nos partenaires un acteur important de la restauration durable. À terme, nous comptons offrir ce nouveau système à l'ensemble de nos restaurants en Suisse romande ».

À propos de SV Suisse

SV Suisse est un groupe spécialisé dans la restauration et la gestion hôtelière qui opère dans différents secteurs: la restauration collective, l'événement catering, la restauration publique et l'hôtellerie. Aujourd'hui, l'entreprise occupe près de 5500 collaborateurs, dont 328 sont basés en Suisse romande. Le cœur de métier de SV Suisse est la restauration collective. Sous la marque SV Restaurant, l'entreprise gère des restaurants du personnel et des restaurants scolaires dans toute la Suisse. À cet égard, SV Suisse compte à l'heure actuelle 30 restaurants en Suisse romande. L'entreprise 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. www.sv-group.ch/fr/ - www.sv-restaurant.ch/fr/ - <http://www.sv-stiftung.ch/fr/>

Pour tout renseignement:

Christophe Tournier, Farner Consulting SA
Tél.: +41 21 517 67
E-mail: tournier@farner.ch

Manuela Stockmeyer, SV Group AG
Tél.: +41 79 201 82 20
manuela.stockmeyer@sv-group.ch