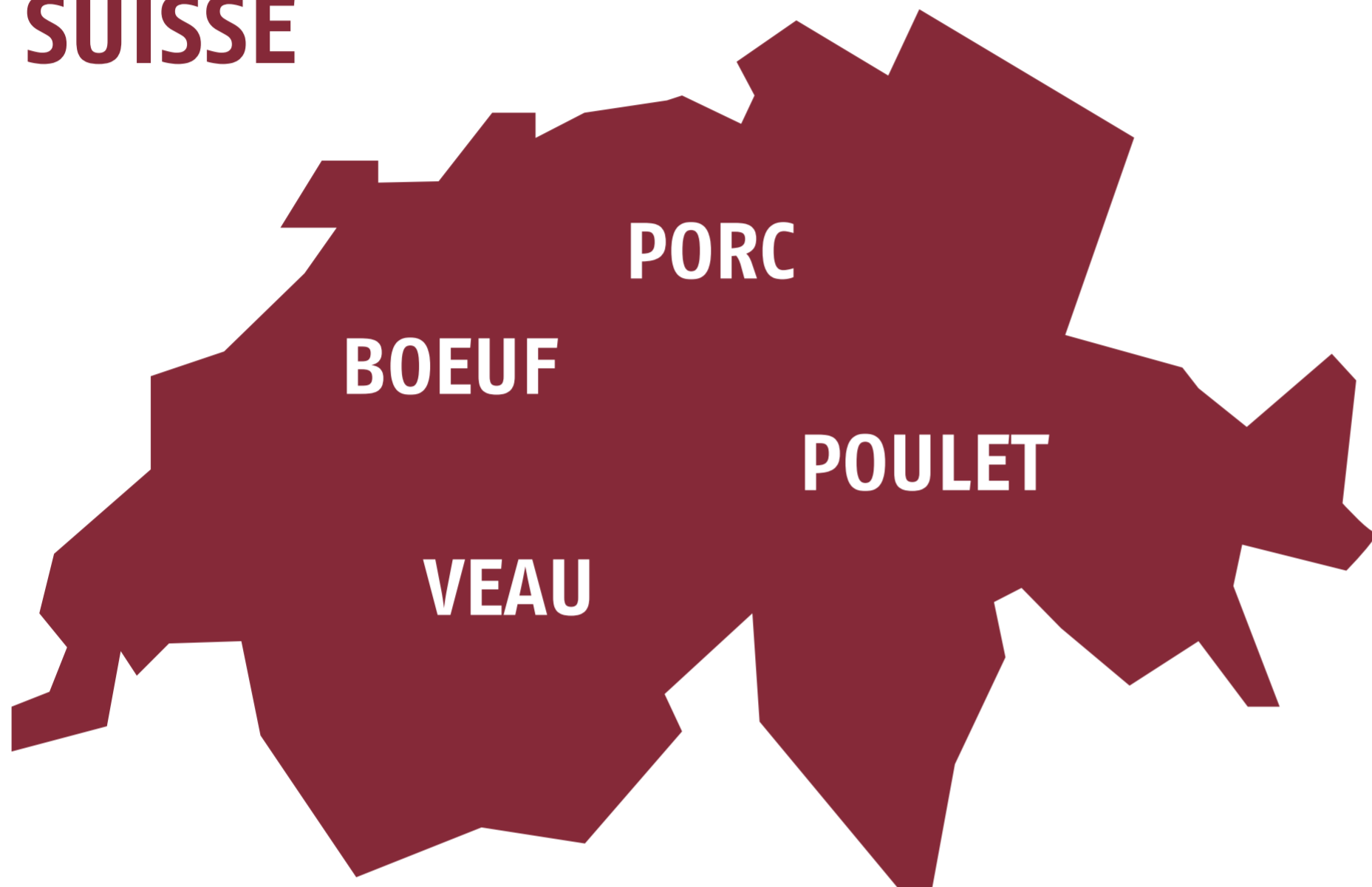



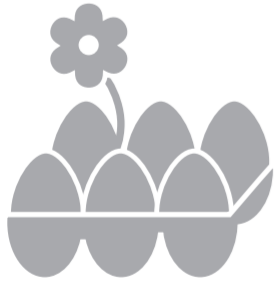

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Penser et agir d'une manière durable avec le regard tourné vers l'avenir est dans notre ADN. Depuis 1894.

100 % VIANDE SUISSE



CHARTRE F&B

	POISSON ET CRUSTACÉS	Pêche durable selon le guide du WWF
	OEUFS EN COQUILLE ET OVO-PRODUITS	Élevages en plein air suisses
	CAFÉ	Bio et Fairtrade
	FRUITS ET LÉGUMES	Régionaux et de saison selon le calendrier WWF



Utilisation de produits de nettoyage respectueux de l'environnement et mesures d'économie d'eau



Planification de construction et de l'exploitation respectueuse de l'environnement lors de nouvelles constructions et de rénovations



Réduction de la consommation de ressources par le biais de mesures d'économie d'énergie

VÉGÉTARIEN depuis 1894

LES PLATS SANS VIANDE JOUENT UN RÔLE IMPORTANT DEPUIS LE DÉBUT.

2015: OUVERTURE DE RÄMI 59, LA 1ÈRE CANTINE VÉGÉTARIENNE-VÉGÉTALIANNE EN SUISSE.



NOUS INSTRUISONS ET FORMONS NOS COLLABORATEURS



Le groupe gastronomique



DÉCHETS

- > ÉVITER
- > RÉDUIRE
- > VALORISER
- > ÉLIMINER

Tout d'abord, il s'agit de ne produire aucun déchet et de réduire ainsi l'impact sur l'environnement à un minimum. Si, néanmoins, des déchets se produisent, ils sont éliminés autant que possible dans le respect de l'environnement – en réutilisant les substances valorisables (recyclage).

CH⁴

Le courant vert est produit à partir de nos restes de repas dans l'installation de biogaz la plus moderne de Suisse et le biodiesel à partir des huiles alimentaires usagées.

MEMBRE FONDATEUR

VOLUMES D'ACHAT AVEC PREUVE DE

DURABILITÉ



ACHAT RÉGIONAL



CERTIFIÉ



Notre système de gestion de l'environnement est certifié selon la norme internationale ISO 14001.

PARTENARIAT

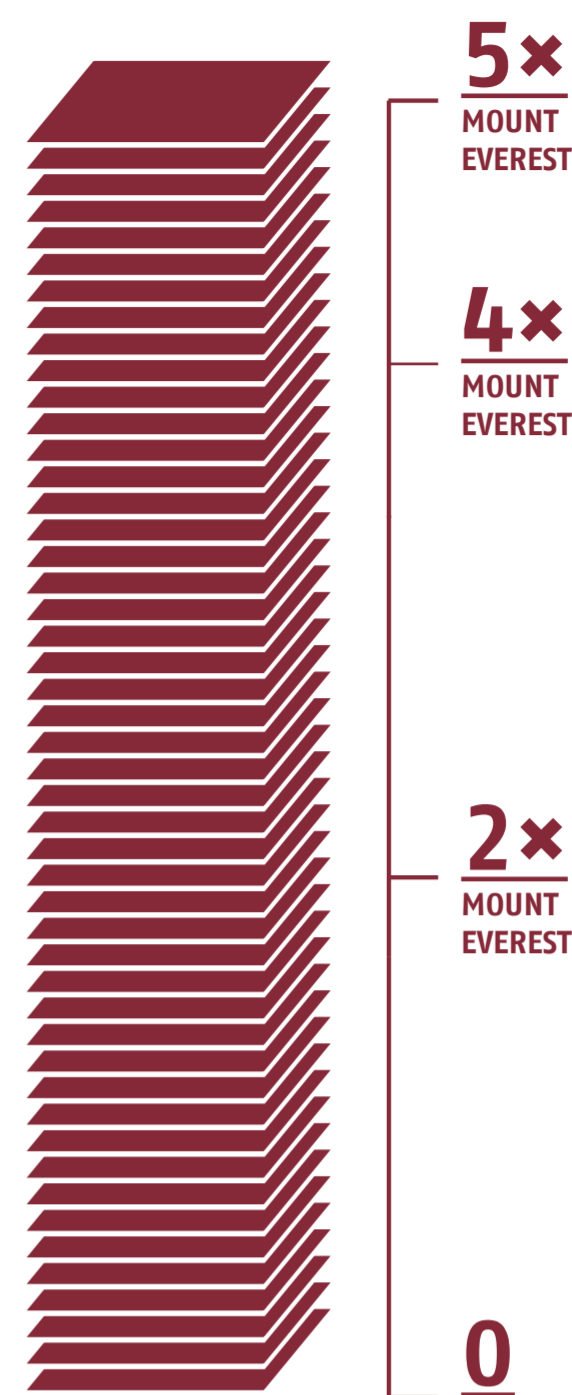


MEMBRE FONDATEUR



TOUS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE

Dans les mesures de 2018, une réduction de 9% de la quantité de déchets alimentaires par rapport aux ventes d'aliments par rapport à 2016 a été réalisée dans toutes les exploitations.



23.2 millions

SERVIETTES

CONSOMMATION PAR AN DANS TOUS LES ÉTABLISSEMENTS DE ZFV

C'est pourquoi nos serviettes sont certifiées FSC. Les produits à base de papier labellisés FSC proviennent de forêts exploitées de façon responsable.



Le groupe gastronomique