impact+



RAPPORT
2025

eldora

le mot de la direction

ANDREW GORDON
Directeur général

PIERRE VEYRAT
Directeur Qualité et durabilité

L'année 2025 restera une année charnière dans le développement de la démarche RSE d'Eldora SA. Elle a conforté notre conviction que la durabilité ne constitue pas seulement un engagement, mais un puissant levier de transformation, d'innovation et de création de valeur. Plus qu'un principe, elle est devenue un fil conducteur qui oriente nos décisions, inspire nos actions et renforce durablement notre contribution auprès de l'ensemble de nos parties prenantes.

Nos engagements ont été consacrés par l'obtention de la certification B Corp, une distinction internationale parmi les plus exigeantes en matière de performance sociale et environnementale. Cette reconnaissance vient récompenser plusieurs années d'un travail collectif mené avec conviction à travers l'ensemble de notre chaîne de valeur. Elle témoigne de notre volonté de concilier durablement performance économique, impact social positif et responsabilité environnementale.

Au-delà de la certification elle-même, cette distinction incarne les valeurs qui fondent l'identité d'Eldora SA: le respect, l'esprit de collaboration, l'excellence et la performance collective. Elle reflète également notre ambition de nous affirmer comme un acteur de référence en matière de durabilité dans le secteur de la restauration de collectivités.

Si cette reconnaissance constitue une étape majeure de notre développement, elle ne représente en aucun cas un aboutissement. Elle renforce au contraire notre responsabilité et nous encourage à poursuivre notre démarche avec toujours plus d'exigence, d'innovation et de détermination, afin de créer une valeur durable pour l'ensemble de nos parties prenantes.

Les résultats présentés dans ce rapport «Impact+ 2025» illustrent la capacité d'Eldora SA à faire de ses engagements une réalité tangible. Ils sont le reflet de la mobilisation quotidienne de nos collaborateurs et de nos partenaires, dont l'expertise, l'engagement et le sens des responsabilités nous permettent de préserver les ressources, de réduire notre impact environnemental et de contribuer, jour après jour, à la construction d'un système alimentaire plus durable.

Notre démarche s'est également enrichie de nouveaux travaux sur les droits humains et l'éthique, tout au long de notre chaîne de valeur. Nous avons également renforcé nos actions solidaires grâce au soutien de la Fondation DSR, notre actionnaire unique. Ces initiatives traduisent notre conviction que l'entreprise a un rôle à jouer bien au-delà de son activité économique.

Face aux défis du changement climatique, de l'érosion de la biodiversité et des enjeux sociaux, la transformation n'est plus une option, mais une nécessité. Chez Eldora SA, nous sommes convaincus qu'elle repose sur l'innovation, la coopération et l'engagement de l'ensemble de nos parties prenantes. C'est ensemble que nous construirons une restauration de collectivités plus durable.

Nous tenons à remercier chaleureusement toutes celles et tous ceux qui contribuent chaque jour à faire vivre notre raison d'être: «Ensemble, faire durablement de chaque repas un moment de bien-être».

Bonne lecture à vous !

PÉRIMÈTRE
du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025

FRÉQUENCE DE PUBLICATION
annuelle

Eldora +

RAISON D'ÊTRE

Ensemble, faire durablement de chaque repas un moment de bien-être.

Cette raison d'être donne du sens au quotidien de chaque collaborateur et devient la clé de voûte du projet stratégique.
• ENSEMBLE : C'est bien entendu toutes les équipes d'Eldora, mais c'est aussi toutes nos parties prenantes. Eldora est intimement convaincue de sa responsabilité sociétale, de sa redevabilité auprès de tous les acteurs qui entourent ses activités.
• DURABLEMENT : La durabilité doit être une intention stratégique, mais aussi une préoccupation quotidienne pour toutes et tous.
• BIEN-ÊTRE : Le bien-être, c'est ne jamais oublier que le repas du client est notre finalité, dans toutes ses dimensions : le plaisir, la santé, le lien social.

VALEURS

Esprit de service | Performance collective | Esprit d'entreprendre | Respect

MISSIONS

- Concevoir et apporter des solutions personnalisées et innovantes pour les clients
- Identifier, recruter, motiver, faire évoluer et fidéliser les meilleurs talents
- Agir quotidiennement avec responsabilité
- Contribuer au rayonnement et à l'impact de la Fondation DSR

DÉVELOPPEMENT DURABLE

« Être un acteur référent en matière de durabilité,
en mettant en place une gouvernance adaptée,
en mesurant et suivant l'évolution de notre empreinte économique, sociale et environnementale
et en s'assurant que chaque décision apporte une contribution favorable à une économie inclusive, résiliente et régénératrice. »

sommaire +

avoir de l'impact 5

highlights 2025 6

progrès 2025 8

gouvernance responsable 9

performance organisationnelle 12

FOCUS B Corp 13

éthique 14

parties prenantes 16

chaîne de valeur 17

1. Réduire nos émissions de CO_2 18

2. Construire une chaîne d'approvisionnement responsable 21

3. Réduire le gaspillage alimentaire 24

4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable 27

5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs 30

team impact+ 33

témoignages 34

avoir de l'impact +

Lors de réflexions stratégiques, la gouvernance d'Eldora a identifié, sur la base de la matrice de matérialité, 5 enjeux prioritaires qui font l'objet d'une attention toute particulière au sein de notre projet d'entreprise, à savoir :

	1. Réduire nos émissions de CO_2	**2. Construire une chaîne d'approvisionnement durable**	**3. Réduire le gaspillage alimentaire**	**4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable**	**5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs**
VISION	Concilier une décarbonation de notre chaîne de valeur avec nos objectifs économiques et commerciaux.	Être reconnue comme une chaîne d'approvisionnement référente en matière d'efficience et de durabilité dans le domaine de la restauration de collectivités en Suisse.	Être un acteur leader dans le domaine de la lutte contre toute forme de gaspillage alimentaire.	Être un acteur inspirant du système alimentaire suisse.	Offrir à chacun un environnement propice à la motivation, à la réalisation de soi et à la performance collective.
OBJECTIF	• Réduire les émissions de CO_2 scope 1 et 2 de 50 % à 2030 et 100 % à 2050 • Réduire les émissions de CO_2 scope 1, 2 et 3 de 19 % à 2030.	• 50 % d'achats réalisés auprès de fournisseurs avec engagement RSE reconnu • 33 % de produits alimentaires labellisés • 75 % de produits d'origine CH	• Réduire le gaspillage de 30 % à 2025 • Réduire le gaspillage de 50 % à 2030	• D'ici 2030, sensibiliser chaque année jusqu'à 25 % de nos convives	• Obtenir d'ici 2030 la note de 83 % au baromètre « Expérience collaborateur »
HORIZON	2030 et 2050	2030	2030	2030	2030
PARTENARIAT	dss+ Protect. Transform. Sustain.	B Lab · SWISS triple impact	Schweizerische Eidgenossenschaft · Confédération suisse · Confederazione Svizzera · Confederaziun svizra · Office fédéral de l'environnement OFEV	Fourchette verte · Fourchette verte Ama terra	FRIENDLY WORK SPACE · Gesundheitsförderung Schweiz · Promotion Santé Suisse · Promozione Salute Svizzera
ODD	13 Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques	12 Consommation et production responsables	12 Consommation et production responsables	4 Éducation de qualité	8 Travail décent et croissance économique

highlights 2025

JANVIER

Participation au DAS Gouvernance responsable en tant que partenaire de la Haute Ecole de Gestion à Genève.

h e g
Haute école de gestion Genève

FÉVRIER

Création du carnet de bord de notre système de lanceur d'alerte et intervention au Corporate Innovation Symposium: «Quel rôle les grandes entreprises jouent-elles dans cette évolution vers un modèle plus durable?».



MARS

Intervention au Festival du Film Vert de Nyon suite à la projection du film «De l'assiette à l'océan» de Julien Challandes.



AVRIL

Accompagnement et suivi de nos fournisseurs dans leur démarche d'identification et de publication de leurs enjeux au répertoire STI.

SWISS triple impact | Powered by B Lab Switzerland

MAI

Lancement des ateliers «Critères d'achats responsables» avec nos partenaires fournisseurs de différentes filières d'approvisionnement.

JUIN

Participation à la table ronde du «Food Save Event» organisée par Foodways & United Against Waste à Berne.

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

highlights 2025

JUILLET

Publication de notre COP (Communication On Progress) dans le cadre de notre adhésion au Pacte mondial des Nations Unies.

AOÛT

Obtention de la médaille Argent Ecovadis pour notre performance RSE, TOP 15% mondial.

SEPTEMBRE

Elaboration d'un plan d'action pour les questions de Droits Humains sur notre chaîne de valeur, dans le cadre du *Business & Human Rights Accelerator*, dispensée par l'UN Global Compact Academy.

OCTOBRE

Atteinte de notre objectif annuel de réduction du gaspillage alimentaire avec une moyenne de 65 g/couvert (valeur de référence 2023: 96 g/couvert) soit 34% de réduction.

NOVEMBRE

Obtention de la certification BCorp.

Remise du premier prix «DSR Award» à l'entreprise Cycloo.

DÉCEMBRE

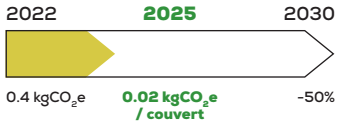
Déploiement de nos repas solidaires grâce au soutien financier de la Fondation DSR :

- le 10.12 avec la Fondation Mère Sofia à Lausanne
- le 19 décembre avec les Restos du Cœur à Sion
- le 27.01 avec l'association PAIDOS à Vernier
- les 06.03.26 et le 10.04.26 avec Sozialwerk Pfarrer Sieber à Zurich

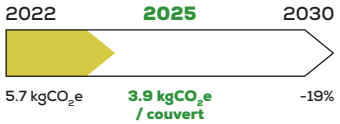
progrès + 2025

1. Réduire nos émissions de CO_2

Scopes 1 et 2



Scopes 1, 2 et 3



Consommation de viande de gros animaux

2025 : 37.5 g / couvert

↘ chaque année

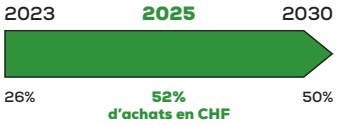
2023 : 38.6 g / couvert

Vente de plats « cuisine végétale »

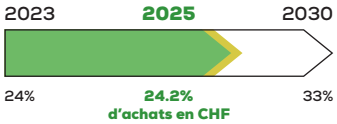
Monitoring reporté en 2027

2. Construire une chaîne d'approvisionnement responsable

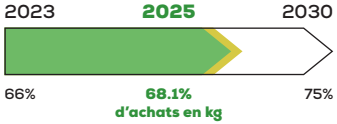
Engagements RSE



Produits labellisés

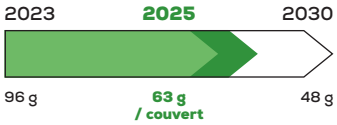


Origine CH



3. Réduire le gaspillage alimentaire

Gaspillage alimentaire



4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable

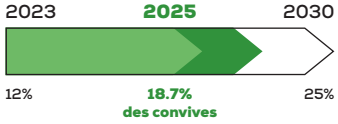
Sensibilisation RSE Pôle Entreprise



Sensibilisation RSE Pôle Enseignement



Ateliers / Animations



5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs

Expérience collaborateur



Données CO_2 2022 retraitées lors du bilan carbone 2025.
Objectifs 2030 en cours de révision.

ÉTAT DE LA SITUATION

- Situation 2024
- Situation 2025 en ligne
- Situation 2025 en retard
- Situation 2025 à risque

Chacun de ces indicateurs est détaillé dans les chapitres principaux du rapport.

gouvernance responsable +

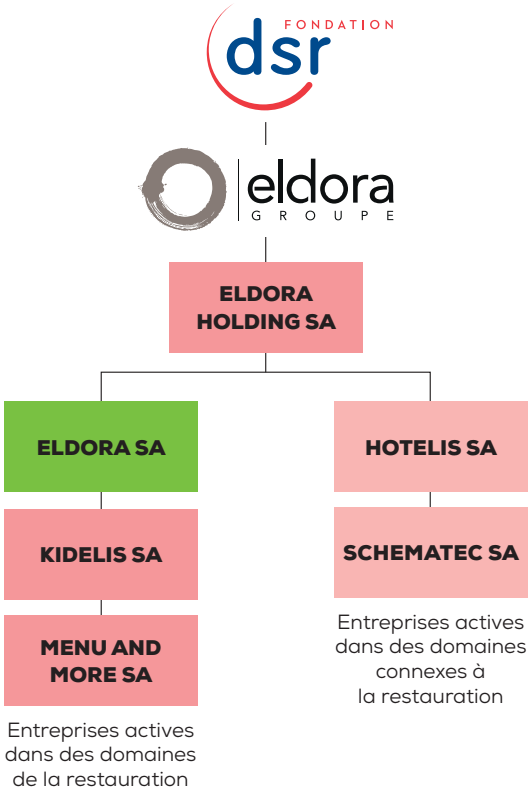
Eldora est active dans le domaine de la restauration de collectivités. À ce titre, elle exploite des services de restauration dans différents secteurs (entreprise, enseignement et santé), pour le compte de collectivités privées et publiques. C'est également la société la plus importante du groupe qui porte son nom.

- Statut juridique : Société Anonyme
- Date de création : 2013
- Siège : Rolle (VD)
- Eldora Holding SA détient 100% du capital-actions

La société Eldora SA est l'une des sociétés affiliées du Groupe Eldora. Elle est détenue entièrement par Eldora Holding SA, dont la totalité du capital-actions est la propriété de la Fondation DSR. Cette dernière a pour mission de :

«Soutenir financièrement des actions et des activités émanant des associations fondatrices et d'autres organisations domiciliées en Suisse ainsi que des initiatives dans le domaine de l'évolution sociétale».

Même si elle n'a plus de responsabilités opérationnelles, la Fondation DSR s'attache toujours à faire vivre la devise «Servir ceux qui servent». Ainsi, chaque année, une très grande part des dividendes est utilisée sous forme de donations à diverses associations caritatives.



Cette structure permet de déployer de vrais moyens à l'action.

Au-delà de toutes les réalisations d'Eldora en termes de développement durable, notre organisation permet un partage de valeur complémentaire, au travers de réels dividendes sociétaux, synonymes de responsabilité et de solidarité.

Ce fonctionnement modifie de manière significative le paradigme traditionnel de la maximisation des profits. Il matérialise et concrétise l'impact positif qu'ambitionne d'avoir Eldora. Nous imaginons notre gouvernance avec deux actionnaires additionnels symboliques : la société civile et la planète.

FONDATION DSR, UN PARTENARIAT AU SERVICE DE L'IMPACT, UNE COMPLÉMENTARITÉ VERTUEUSE

La Fondation DSR n'est pas seulement un actionnaire, un promoteur de valeurs sociales et environnementales au profit du renforcement du lien social, un acteur philanthropique suisse. Elle est aussi pour Eldora un partenaire avec lequel construire des projets sociétaux, faisant de la durabilité une réelle politique d'entreprise et un terrain de synergies.

Cette année, deux initiatives illustrent avec force cette complémentarité: les repas solidaires et le prix DSR Award.

REPAS SOLIDAIRES : METTRE LA DIGNITÉ À TABLE

En 2025 et début 2026, plus de 600 repas solidaires ont été servis par les équipes Eldora à Lausanne, Sion, Genève et Zurich, aux côtés d'associations engagées comme la Fondation Mère Sofia, les Restos du Cœur, Païdos et le Sozialwerk Pfarrer Sieber. Au-delà du geste alimentaire, c'est un moment de reconnaissance offert aux personnes en situation de précarité. Comme le résume Luigi, bénéficiaire à Lausanne: «Chaque assiette disait: Vous comptez. Votre bien-être importe.»

Cette action incarne concrètement la mission de la Fondation DSR: venir en aide aux plus démuni·e·s sans discrimination ; et démontre comment le métier de la restauration collective peut devenir un vecteur de lien social, d'inclusion et de dignité. Elle a aussi révélé une autre forte valeur ajoutée: la fierté d'appartenance des collaborateurs Eldora, mobilisés bénévolement d'un bout à l'autre de la Suisse.

Cette approche participative renforce l'un des piliers essentiels de notre stratégie RSE: replacer l'humain au cœur de la performance de l'entreprise. En mobilisant les équipes autour d'une cause tangible et immédiate, les repas solidaires contribuent à donner du sens à l'engagement individuel, tout en consolidant la cohésion interne.

Fort de ce succès, un élargissement des dates et du nombre d'évènements est envisagé pour 2026, afin de démultiplier cet impact tout au long de l'année.

DSR AWARD : L'INNOVATION AU SERVICE D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

Lancé en 2025, le DSR Award est le nouveau prix de la Fondation DSR destiné à soutenir les startups suisses qui transforment le système alimentaire suisse, avec une forte dimension de durabilité. Organisé par la Fondation DSR, il récompense un projet capable de conjuguer impact environnemental, social et viabilité économique. Pour sa première édition, 41 candidatures ont été soumises, et cinq startups finalistes présentées au SwissTech Convention Center. Le lauréat, Cycloo, illustre parfaitement cette ambition: son service de collecte de biodéchets à vélo électrique cargo réduit l'empreinte carbone du dernier kilomètre logistique tout en apaisant l'espace urbain. Au-delà des CHF 50000.- remis, Cycloo bénéficie désormais d'une phase pilote au sein des restaurants de collectivités d'Eldora, concrétisant l'alignement entre la stratégie RSE et la mission centenaire de la Fondation DSR: dignité humaine, lien social et responsabilité environnementale.

www.fondationdsr.ch

gouvernance responsable +

STATUTS

«Dans la poursuite de son but, la société vise un impact sociétal et environnemental positif important dans le cadre de ses activités commerciales et opérationnelles.»

RAISON D'ÊTRE

«Ensemble, faire durablement de chaque repas un moment de bien-être.»

CONSEIL DE FONDATION – 8 personnes, 2 femmes (25%) et 6 hommes (75%)

- Elabore le cadre actionnarial en incluant un chapitre dédié au développement durable
- Organise une séance de reporting annuelle

CONSEIL D'ADMINISTRATION – 5 personnes, 2 femmes (40%) et 3 hommes (60%)

- S'engage dans le Swiss Board for Agenda 2030
- Organise un atelier RSE dans le cadre de séminaires stratégiques
- Respecte le cadre actionnarial et suit le plan stratégique RSE

COMITÉ DE DIRECTION – 10 personnes, 3 femmes (30%) et 7 hommes (70%)

- Propose au Conseil d'aministration un plan stratégique selon les enjeux RSE prioritaires
- Valide le plan d'action opérationnel
- Soutient et suit la performance opérationnelle RSE

RESPONSABLE IMPACT POSITIF

- Pilote la démarche RSE et met en oeuvre le plan stratégique
- Elabore le plan d'action opérationnel selon les enjeux RSE prioritaires
- Gère les projets transversaux et anime le comité RSE Team Impact +

COMITÉ RSE TEAM IMPACT +

- Initie et réalise des projets complémentaires à la stratégie RSE
- Contribue à faire vivre une culture RSE forte
- Encourage l'esprit d'entreprendre et la performance collective en matière de RSE

performance organisationnelle

L'entreprise s'appuie sur des évaluations externes pour assurer la conformité de son système de management intégré :

Certification ISO 9001 : Système de management de la qualité

Certification ISO 45001 : Système de management de la santé et de la sécurité au travail

Certification ISO 14001 : Système de management environnemental

Nos engagements et certifications RSE :

WE SUPPORT UN GLOBAL COMPACT

SILVER | Top 15% ecovadis Sustainability Rating AUG 2025

SMETA | Sedex SMETA the Sedex Members Ethical Trade Audit

Certified B Corporation

SWISS triple impact — Powered by B Lab Switzerland

SWISS BOARDS FOR AGENDA 2030 AN ALLIANCE FOR SUSTAINABILITY

FOCUS B Corp +

CE QUE B CORP™ A CHANGÉ CHEZ ELDORA

L'obtention de la certification B Corp marque une étape décisive dans la stratégie de développement durable d'Eldora, transformant notre ambition en engagements mesurables et vérifiables. Elle a ancré chez Eldora un processus de transformation, contribuant à développer les pratiques de développement durable, à renforcer l'engagement des collaborateurs autour d'une mission commune et à étendre l'impact à l'ensemble de la chaîne de valeur.

Plus qu'un simple label, elle constitue un diagnostic exigeant qui met en lumière nos points forts et nos axes de progrès, nous incitant à amplifier notre impact positif.

Le mouvement B Corp™ donne aux entreprises les moyens d'identifier et d'assumer leur responsabilité sociétale en répondant aux enjeux sociétaux majeurs liés à leurs activités. Il reflète la demande croissante des consommateurs, qui souhaitent que les entreprises ne se résument pas uniquement à la création de valeur financière, mais qu'elles gèrent leurs externalités négatives sociales et environnementales.

En rejoignant ce mouvement mondial, nous avons choisi de relever les défis sociétaux et de progresser aux côtés d'autres organisations pour construire collectivement une économie plus inclusive et régénératrice. Cela marque notre engagement en faveur de l'impact positif, de la transparence et d'une gestion d'entreprise responsable.

Comme le souligne notre démarche, cette certification n'est pas un aboutissement, mais la reconnaissance d'une transformation engagée, source de fierté pour celles et ceux qui donnent du sens à leur métier chaque jour.

Nous sommes déterminées à faire de chaque repas une force au service d'un monde meilleur.

Profil BCorp™ :



JONATHAN NORMAND

CEO de B Lab Suisse

«La transition vers une économie plus juste et régénératrice exige des actes forts. En tant que CEO de B Lab Suisse, je suis particulièrement fier d'avoir accompagné Eldora dans sa démarche RSE, couronnée fin 2025 par l'obtention de la certification B Corp.

La raison d'être d'Eldora, faire durablement de chaque repas un moment de bien-être, résonne profondément avec notre mouvement. Au-delà de la réduction de l'empreinte carbone ou de la diminution remarquable du gaspillage alimentaire (passé de 96g à 63g par couvert), il s'agit de redéfinir la création de valeur. En modifiant ses statuts pour intégrer la société civile et la planète comme parties prenantes, Eldora a posé un acte fondateur.

L'obtention de la certification B Corp n'est pas une ligne d'arrivée, mais un formidable catalyseur d'amélioration continue. Elle valide un engagement systémique, de la gouvernance responsable à la chaîne d'approvisionnement, en passant par l'expérience collaborateur. En rejoignant cette communauté exigeante, Eldora démontre sa volonté de répondre aux plus hauts standards de performance sociale, de transparence et de responsabilité.

Les défis qui nous attendent restent immenses : décarbonation accélérée de la chaîne de valeur, promotion d'une alimentation durable et renforcement de l'économie circulaire. Notre collaboration a pour ambition de relever ces défis en faisant de la restauration collective un puissant levier d'impact positif. En mobilisant ses fournisseurs et en sensibilisant des milliers de convives quotidiennement, Eldora prouve qu'il est possible de concilier performance économique et contribution sociétale majeure.

Ensemble, continuons à démontrer que l'entreprise peut et doit être une force au service du bien commun.»

CODE DE DÉONTOLOGIE

Le code de déontologie du Groupe Eldora a pour objectif de définir les règles à suivre dans le cadre de notre activité professionnelle et dans l'exercice de nos devoirs pour respecter les valeurs de notre groupe ainsi que véhiculer l'image et les principes éthiques voulus.

Le code de déontologie est transmis à chaque nouvelle personne employée. Une attestation de lecture et d'accord avec signature est demandée.

> 90 % des employés actifs en 2025 ont signé le code de déontologie.

SYSTÈME DE LANCEUR D'ALERTE

Pour soutenir ses principes éthiques, le Groupe Eldora dispose d'outils permettant le signalement de comportements contrevenant à l'éthique par toutes les parties prenantes.

Il est couplé à la ligne « Confiance » en place depuis plusieurs années.

> Nombre de cas signalés cette année à travers ces mécanismes : 13. Tous les cas ont pu être solutionnés sans complication.

CODE DE CONDUITE FOURNISSEURS

Le Groupe Eldora exige que les fournisseurs référencés, qui mettent à disposition des marchandises, des matériaux ou des services, respectent :

- les normes en matière d'intégrité et d'éthique commerciales
- les normes de travail et de standards sociaux
- les normes relatives à la protection de l'environnement
- les principes commerciaux et les systèmes de management y afférents.

L'ensemble des fournisseurs référencés du Groupe Eldora doivent respecter les normes et les principes précités.

> A ce jour 93,5% de nos fournisseurs ont signé notre code de conduite

SYSTÈME DE GESTION DES NON-CONFORMITÉS ET PROPOSITIONS D'AMÉLIORATION

Cette procédure est activée lorsqu'une non-conformité est décelée vis à vis des réglementations et des procédures internes. Elle traite également les réclamations et les propositions d'amélioration des convives.
Les propositions d'amélioration émanant de toutes les parties prenantes du Groupe Eldora permettent de participer à l'amélioration continue des systèmes de management.

> Cette année 15 propositions d'améliorations ont été reçues et traitées, dont 9 acceptées et mises en oeuvre, 1 en cours et 5 refusées.

NOTRE ENGAGEMENT POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS

Conformément à notre engagement et en adéquation avec les exigences du droit suisse (articles 964j à 964l du Code des obligations), nous avons mis en place plusieurs mesures visant à prévenir les risques de travail des enfants dans notre chaîne d'approvisionnement :

- La conduite d'une enquête auprès de nos fournisseurs, afin d'identifier les produits susceptibles de provenir de zones à risque ;
- La préparation de mesures de vigilance appropriées pour ces zones à risque ;
- La participation de notre Responsable Impact Positif et d'une collaboratrice du service RH à la formation *Business & Human Rights Accelerator*, dispensée par l'UN Global Compact Academy, afin de renforcer nos compétences internes en matière de droits humains.
- L'établissement d'une analyse des risques et d'un plan d'action.

Nous menons actuellement une analyse approfondie de notre niveau d'exposition au risque, en nous appuyant sur l'Indice des droits de l'enfant sur le lieu de travail, développé par l'UNICEF. Cet indice évalue dans quelle mesure les pays éliminent le travail des enfants et garantissent des conditions de travail décentes pour les jeunes travailleurs, les parents et les aidants.

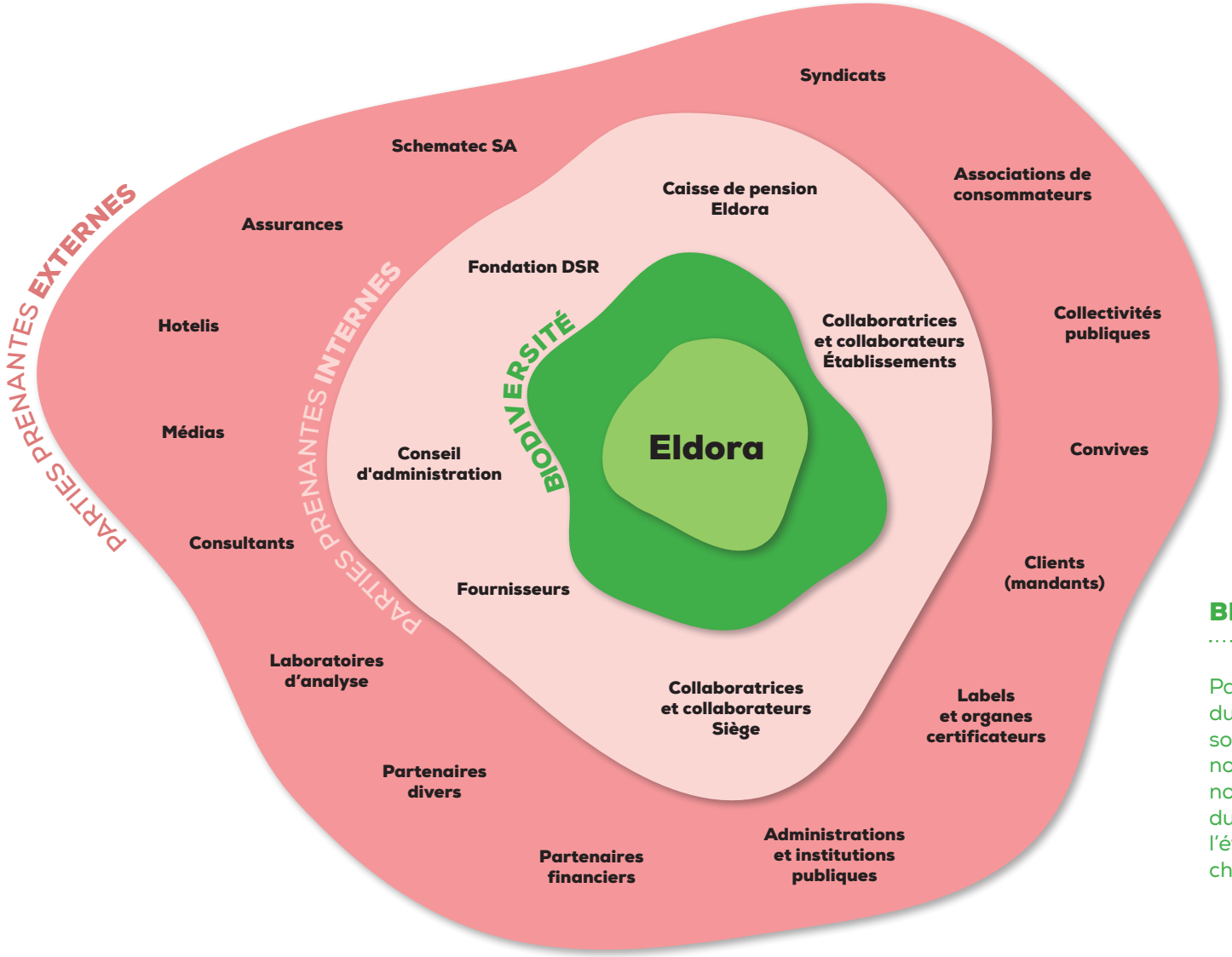
Parmi la diversité de produits que nous achetons pour mener à bien nos activités, deux filières ont été identifiées comme pouvant présenter des risques particuliers — le café et le cacao — bien qu'elles ne représentent qu'une petite partie de notre volume d'achats. Ce travail de diligence raisonnable vise à prévenir des situations à risque, telles que celles observées dans certaines filières agricoles.

Nous nous engageons à documenter les résultats de cette évaluation de manière transparente.

unicef

parties prenantes +

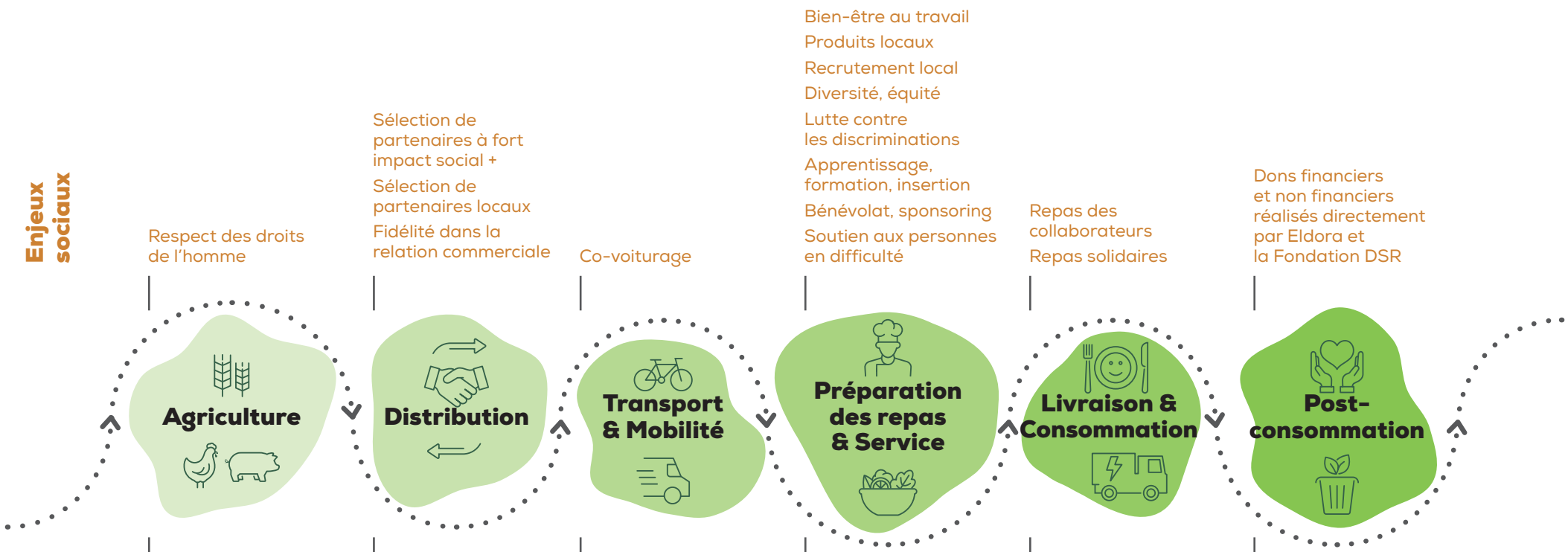
Les parties prenantes d'Eldora regroupent l'ensemble des acteurs qui participent à sa vie économique, qui l'observent et ceux qu'elle influence plus ou moins directement. Les parties prenantes sont toutes les personnes ayant un intérêt dans les actions (ou la non-action) d'Eldora.



BIODIVERSITÉ

Parce que la biodiversité est le cœur du vivant de notre planète et la source qui alimente chaque jour nos restaurants, nous réaffirmons notre engagement à la préserver durablement, notamment grâce à l'évolution responsable de notre chaîne d'approvisionnement.

chaîne de valeur +



1. Réduire nos émissions de CO_2

Concilier une décarbonation de notre chaîne de valeur avec nos objectifs économiques et commerciaux.



Consciente de l'urgence liée au réchauffement climatique et du levier important que constitue l'alimentation, Eldora multiplie les initiatives pour opérer des progrès significatifs dans la réduction du CO_2. Des efforts sont mis en œuvre systématiquement à chaque étape de notre chaîne de valeur.

	Scopes 1 et 2	Scopes 1, 2 et 3	Consommation de gros animaux	Vente de plats « cuisine végétale »
OBJECTIFS	2022 → 2030 0.02 $kgCO_2e$ / couvert -50%	2022 → 2030 3.9 $kgCO_2e$ / couvert -19%	**2025 : 37.5 g / couvert** ↘ chaque année 2023 : 38.6 g / couvert	Monitoring reporté en 2027
INFORMATIONS	• Année de référence : 2022 • Référentiel : Bilan CO_2 GHG Protocol • Objectif 2030 : -50% • Objectif 2050 : Net Zéro	• Année de référence : 2022 • Référentiel : Bilan CO_2 GHG Protocol • Objectif 2030 : -19%	• Boeuf, veau, porc	• % de vente de plats sans viande ni poisson

Données CO_2 2022 retraitées lors du bilan carbone 2025. Objectifs 2030 en cours de révision.

PARTENARIATS

dss+ Protect. Transform. Sustain.

NOS VIES BAS CARBONE

LA FRESQUE DU CL!MAT

NOS ENGAGEMENTS

- RÉPONDRE À L'URGENCE CLIMATIQUE
- VALIDER SCIENTIFIQUEMENT NOTRE DÉMARCHE
- S'ALIGNER SUR LES 1,5°C DE L'ACCORD DE PARIS
- INCLURE NOS PARTIES PRENANTES



JEAN-MARC SCHNEIDER
Directeur financier

«Nous avons réalisé cette année le bilan carbone de nos émissions de gaz à effet de serre. La mise à jour de notre comptabilité carbone nous permet d'ajuster nos efforts dans la réduction de notre empreinte CO_2.»

NOS PROJETS EN COURS

Végétalisation de l'offre alimentaire

OBJECTIF: Favoriser une alimentation plus durable en développant une offre culinaire enrichie en produits d'origine végétale, accessible à tous les convives et adaptée aux attentes alimentaires actuelles.

Projets connexes:

- 25 nouvelles personnes formées à la Cuisine Végétale cette année.
- Rappels mensuels des fruits et légumes de saison en Suisse.
- Présence élargie de notre ambassadrice en cuisine végétale sur les établissements sous forme d'animations et formations des équipes.

Sensibilisation de nos équipes aux enjeux énergie et climat

OBJECTIF: Développer les compétences et la conscience environnementale de nos collaborateurs par des actions de formation et d'information ciblées sur la réduction de l'empreinte carbone et la sobriété énergétique.

- 26 nouvelles personnes ont participé à l'atelier de la Fresque du Climat et 32 ont participé à l'atelier Nos Vies Bas Carbone.
- 21 nouvelles personnes ont participé à la formation Environnement.
- Mise à jour et envoi du Livret Environnement à tous les restaurants.

Mesure des consommations d'eau et d'électricité de nos établissements

OBJECTIF: Suivre et analyser les consommations énergétiques et hydriques pour identifier les leviers d'optimisation, réduire les impacts environnementaux et piloter la performance énergétique de nos restaurants.

Efforts menés:

- Approfondissement du dialogue avec nos équipes et nos clients pour pouvoir collecter ces données nécessaires au calcul de notre bilan carbone. A savoir que nos restaurants ne disposent que très rarement d'un sous-compteur individuel.

Mise à jour des Aspects Environnementaux Significatifs

OBJECTIF: Réévaluer chaque année les impacts environnementaux liés à nos activités afin d'ajuster nos plans d'actions, en conformité avec notre système de management environnemental.

Bénéfice:

- C'est grâce à eux que nous pouvons émettre des préconisations quant aux projets majeurs à éviter ou ajuster avant qu'ils ne causent des dégâts et impactent négativement notre environnement et écosystème.

Réalisation d'un diagnostic de maturité du système d'information en matière de Numérique Responsable

OBJECTIF: L'objectif est d'évaluer les pratiques actuelles, d'identifier les points forts et les axes d'amélioration, et de positionner l'organisation par rapport aux référentiels reconnus et aux pratiques du marché.

- Notre système d'information se situe entre un niveau de maturité faible à partiel. Il nous faut mieux intégrer le numérique responsable dans notre stratégie RSE.

Déploiement des contenants réutilisables consignés (solution interne RELOAD et en partenariat avec reCIRCLE)

OBJECTIF: Limiter les déchets d'emballages à usage unique en proposant des contenants réutilisables.

Quelques chiffres:

- Plus de 131'000 unités en circulation, permettant une réduction significative des émissions de CO_2.

2. Construire une chaîne d'approvisionnement responsable

Être reconnue comme une chaîne d'approvisionnement référente en matière d'efficience et de durabilité dans le domaine de la restauration de collectivités en Suisse.



savoir s'entourer des meilleurs partenaires

Premiers maillons de notre chaîne de valeur, nos partenaires sont pleinement impliqués dans nos démarches. Nous souhaitons adopter une vision systémique et collaborative afin d'élargir l'impact et d'initier des approches circulaires et régénératives.

PARTENARIATS

B Lab

SWISS triple impact

	Engagements RSE	Produits labellisés	Origine CH
OBJECTIFS	2023 → 2030 52% d'achats en CHF → 50%	2023 → 2030 24.2% d'achats en CHF → 33%	2023 → 2030 68.1% d'achats en kg → 75%
INFORMATIONS	• Référentiel : achats en CHF • Engagements RSE reconnus : STI, B Corp, ISO 14001/45001/26000 EcoEntreprise, entreprise citoyenne Sedex, Label Lucie	• Référentiel : achats en CHF • Labels reconnus : AOP/AOC, Bio, Demeter, MSC/ASC Pêche durable, Fair Trade, UTZ Suisse Garantie, Agriculture durable	• Référentiel : achats en kg • Périmètre : produit et/ou transformé en Suisse

NOS ENGAGEMENTS

- RÉPONDRE À L'URGENCE CLIMATIQUE
- GESTION RESPONSABLE DES RESSOURCES
- GESTION DES RISQUES



ANNE-LISE POTIRON

Responsable de Restaurant

«Lors de nos achats, nous nous efforçons de limiter notre impact en privilégiant, au quotidien, des choix plus responsables.»

NOS PROJETS EN COURS

Engagement de nos partenaires privilégiés dans une démarche RSE

OBJECTIF : Elever collectivement les standards de responsabilité au sein de notre chaîne d'approvisionnement.

Cette année, toujours en partenariat avec BLab Switzerland, nous avons réalisé deux premiers ateliers nous avons échangés avec nos principaux fournisseurs dans des ateliers conçus sur mesure afin d'échanger sur les défis qu'ils rencontrent.

Les deux premiers ateliers filières viande et café ont permis de :

- Ouvrir un dialogue approfondi entre Eldora et ses fournisseurs.
- Faire émerger des critères d'achats responsables crédibles et partagés (origine, labels, impact carbone, bien-être animal, etc.).
- Valider le principe de progressivité en visant des engagements réalistes, mesurables et évolutifs.

Cette étape a posé une base solide de co-construction. L'enjeu désormais est de passer d'une démarche exploratoire à une stratégie structurée, mesurable et pilotable – autrement dit, traduire les enseignements des ateliers en objectifs

Analyse annuelle des risques financiers, environnementaux et sociaux de notre chaîne d'approvisionnement

OBJECTIF : Anticiper et maîtriser les risques potentiels liés à nos fournisseurs en évaluant chaque année leurs performances sur les volets économique, environnemental et social, dans une logique proactive de prévention et d'amélioration continue.

Formation de nos collaborateurs aux achats responsables

OBJECTIF : Sensibiliser et former les équipes achats à l'impact de leurs décisions, grâce à un programme obligatoire qui leur permet d'intégrer les critères environnementaux, sociaux et éthiques dans leurs pratiques professionnelles.

Quelques chiffres :

- 15 nouvelles personnes ont été formées aux achats responsables cette année. Soit 7% de nos Responsables de Restaurant en 2025.

Politique d'achats et liste des produits interdits

OBJECTIF : Structurer et encadrer nos pratiques d'achats à travers des lignes directrices claires.

A travers ces documents nous exprimons clairement nos intentions et leur mise en place permet de contribuer à :

- Améliorer la rentabilité, l'innovation et la performance de l'entreprise.
- Assurer la sécurité alimentaire, la qualité et la fiabilité des approvisionnements.
- Garantir l'exemplarité de la chaîne d'approvisionnement en matière de durabilité.
- Développer l'efficience en digitalisant la fonction et les processus achats.

Découvrez nos engagements en termes d'approvisionnement :

3. Réduire le gaspillage alimentaire

Être un acteur leader dans le domaine de la lutte contre toute forme de gaspillage alimentaire.



penser pour moins jeter

Signataire actif de la première heure de l'accord intersectoriel sur la réduction du gaspillage alimentaire, Eldora a fait de ce sujet un véritable axe d'innovation.

OBJECTIFS

Gaspillage alimentaire

2023 → 2030

63 g / couvert → 48 g

INFORMATIONS

- Année de référence : 2023
- Objectif 2025 : -30%
- Objectif 2030 : -50%

NOS ENGAGEMENTS

- GESTION RESPONSABLE DES RESSOURCES
- MÉTHODOLOGIE RIGOUREUSE
- ENGAGEMENT COLLECTIF : 100% DES RESTAURANTS
- ACTEUR ENGAGÉ DE LA BRANCHE

PARTENARIATS

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Office fédéral de l'environnement OFEV

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

ZEROWASTE SWITZERLAND

re CIRCLE



GÜLER BASCI-DOGAN

Conseillère Qualité et Durabilité et Superviseuse du Système de Management Environnemental

«Avec plus de 34% de réduction du gaspillage alimentaire depuis le lancement du programme en 2023, les équipes ont démontré une forte capacité de progrès et de transformation en prenant conscience de l'importance de cette thématique.»

NOS PROJETS EN COURS

Campagnes de pesées des pertes alimentaires bi-annuelles dans l'ensemble de nos restaurants

OBJECTIF: Mesurer précisément les pertes alimentaires dans nos restaurants deux fois par an durant le mois de mars et le mois de septembre, en distinguant 3 catégories, afin d'identifier les sources de gaspillage et définir des leviers de réduction adaptés.

- Déchets de production *(parties des aliments non utilisées évitables et inévitables (ex: épluchures, trognons de pommes, etc.)*
- Excédents de production *(restes des buffets, denrées présentées à la vente détruites en fin de production, aliments périmés ou détériorés)*
- Retours d'assiettes *(restes de plats et d'aliments non consommés par les convives)*

Mise en place d'un plan d'action individuel et suivi des statistiques de pesées

OBJECTIF: Définir une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire propre à chaque restaurant, fondée sur ses résultats de pesées et les meilleures pratiques identifiées dans notre secteur.

- 90 % des établissements participants se sont engagés à réaliser des actions pertinentes dans leur contexte pour observer une tendance de réduction à chaque nouvelle campagne de pesée.

Formation et accompagnements de nos Responsables de restaurants

OBJECTIF: Renforcer les compétences de nos Responsables de restaurant *via* des formations dédiées et du coaching personnalisé, pour les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage et les engager dans une démarche d'amélioration continue.

Exemple:

- Formation spécifique Eldora dans notre centre de formation Hotelis avec élaboration d'un plan d'amélioration indépendant. 20 nouvelles personnes ont participé à la formation cette année.

Communication des statistiques des pesées dans les restaurants pour la sensibilisation des convives

OBJECTIF: Sensibiliser les convives à l'impact du gaspillage alimentaire en rendant visibles les résultats des pesées à travers des supports de communication adaptés, encourageant ainsi un comportement plus responsable.

Valorisation des biodéchets

OBJECTIF: Réduire l'impact environnemental de nos déchets alimentaires en les valorisant à 100 % par méthanisation pour produire du biogaz, contribuant ainsi à une économie plus circulaire.

Mise en place des invendus à prix réduits en partenariat avec Too Good To Go

OBJECTIF: Lutter contre le gaspillage alimentaire en revalorisant les invendus via la vente à prix réduit, contribuant à la réduction de notre empreinte carbone tout en favorisant une alimentation accessible.

Quelques chiffres:

- 7'794 paniers sauvés soit l'équivalent de soit l'équivalent de 21'050 KG de CO_2 évités.

Organisation d'animations zéro gaspi et sensibilisation des plus petits

OBJECTIF: Éduquer et impliquer les enfants autour des enjeux liés au gaspillage alimentaire par le biais d'animations ludiques comme Mini Miam & Mega Miam, favorisant l'adoption de bons réflexes dès le plus jeune âge.

Quelques chiffres:

- 4'353 enfants ont été sensibilisés au sujet cette année: 2'153 via l'intervention de notre partenaire Zero Waste Switzerland et 2'200 via nos kits d'animation utilisés par notre équipe de diététiciennes.

Visualisez la vidéo ZéroGaspi:

4. Sensibiliser nos convives à une alimentation durable

Être un acteur inspirant du système alimentaire suisse.



informons à juste titre

Notre rôle de restaurateur de collectivités nous offre l'opportunité et la responsabilité de témoigner à un grand nombre de convives. Nous souhaitons clairement être un acteur engagé et promoteur d'une alimentation durable.

	Sensibilisation RSE Pôle Entreprise	Sensibilisation RSE Pôle Enseignement	Ateliers / Animations
OBJECTIFS	2023 → 2030 100% des convives → 100%	2023 → 2030 100% des convives → 100%	2023 → 2030 18.7% des convives → 25%
INFORMATIONS	• Supports de communication • Journées mondiales	• Supports de communication • Journées mondiales	• Evènement d'une durée d'un jour à deux semaines, avec des interactions directes auprès des convives

NOS ENGAGEMENTS

- PROMOTION DE LA SANTÉ
- RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
- TRANSITION ALIMENTAIRE

PARTENARIATS

Fourchette verte · Fourchette verte Ama terra · ZEROWASTE SWITZERLAND



CHRISTELLE MURAZ
Responsable Impact Positif

«La sensibilisation est la clef pour avancer sur une base commune de connaissances, nous permettant de prendre conscience ensemble et devenir ensuite acteurs et actrices du changement.»

NOS PROJETS EN COURS

Déploiement de supports de communication dans les restaurants

OBJECTIF : Valoriser les pratiques responsables mises en œuvre en lien avec nos 5 enjeux RSE prioritaires, à travers des templates visuels attractifs et facilement adaptables.

Réalisation d'animations « Acts of green » pour sensibiliser à la durabilité

OBJECTIF : Communiquer au sein des restaurants sur des thématiques adaptées à la sensibilité des convives tout au long de l'année. Cela se traduit directement en cuisine via des plats dédiés notamment lors des journées mondiales du calendrier de l'ONU.

Animation d'ateliers et de stands par nos diététiciennes

OBJECTIF : Sensibiliser les enfants comme les adultes à l'équilibre alimentaire et les encourage à une alimentation saine et consciente au quotidien.

Intervention sur demande de notre Responsable Impact Positif pour des sessions Lunch & Learn

OBJECTIF : Sensibiliser tout public à des thématiques clés du développement durable dans l'alimentation et de la responsabilité sociétale dans la restauration.

Renforcement des partenariats avec des associations et organismes engagés

OBJECTIF : Favoriser l'ancrage territorial et la portée de nos engagements à travers des actions communes locales (Semaine du goût, FAO, *etc.*).

Mise en place du programme « Green Incentives »

OBJECTIF : Reverser une contribution financière directe à une association de bien commun au travers de la vente de produits étiquetés « Acts of green » pour permettre aux convives de contribuer positivement en consommant leur repas chez Eldora.

NOTRE VISION DE L'ALIMENTATION DURABLE

Une alimentation durable peut être définie comme un système alimentaire qui satisfait les besoins nutritionnels des individus aujourd'hui sans compromettre la capacité des générations futures à faire de même. Elle repose sur des pratiques qui sont :

- Écologiquement viables : préservant la biodiversité, utilisant les ressources naturelles de manière responsable et limitant l'empreinte carbone en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, le gaspillage alimentaire, et la consommation d'eau.
- Socialement équitables : garantissant l'accès à une alimentation saine pour tous, soutenant des moyens de subsistance justes pour les producteurs et travailleurs du secteur alimentaire, et respectant les communautés locales.
- Économiquement viables : permettant aux producteurs et aux entreprises du secteur alimentaire de prospérer, tout en assurant la disponibilité d'aliments accessibles et abordables pour les consommateurs.
- Nutritionnellement adéquates et culturellement acceptables : offrant une alimentation saine, équilibrée, et adaptée aux traditions culturelles et préférences locales, tout en encourageant une consommation modérée de produits d'origine animale et une préférence pour des aliments locaux, de saison et peu transformés.

En somme, une alimentation durable est une approche holistique qui vise à optimiser la santé humaine, la justice sociale, et la protection de l'environnement dans le choix et la production des aliments.

5. Faire évoluer positivement les conditions de travail de nos collaborateurs

Offrir à chacun un environnement propice à la motivation, à la réalisation de soi et à la performance collective.



pour une culture d'entreprise forte et fédératrice

Les talents sont au cœur de notre stratégie. Aussi Eldora ambitionne de progresser dans l'ensemble des domaines qui favorisent la performance et le bien-être des équipes.

OBJECTIFS

Expérience collaborateur

2023 — 2030

Non évaluée en 2025 car exercice réalisé tous les 2 ans

80% de satisfaction — 83%

INFORMATIONS

- Année de référence : 2022
- Référentiel : enquête externe

NOS ENGAGEMENTS

- PROMOTION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ
- ÉPANOUISSEMENT PERSONNEL
- ORGANISATION ET MANAGEMENT DE QUALITÉ
- ENGAGEMENT SOCIÉTAL

PARTENARIATS

FRIENDLY WORK SPACE

Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

suva

PMSE SA



GAËLLE CROTTET

Coordinatrice de formation senior avec suivi des apprenti·e·s

«L'offre de formations évolue chaque année afin de répondre aux besoins opérationnels et développer les compétences managériales des responsables.

Pensée pour répondre aux exigences d'Eldora, elle permet à chacun de s'épanouir dans leur fonction.»

NOS PROJETS EN COURS

Enquête satisfaction collaborateurs

OBJECTIF : Écouter et analyser les ressentis des équipes pour orienter des actions concrètes d'amélioration du climat de travail et de l'engagement.

Séance d'équipe SST bi-annuelle

OBJECTIF : recueillir les retours d'expériences des équipes pour mettre à jour le plan d'action dédié à la santé et sécurité au travail.

Formation des managers à la gestion des risques psycho-sociaux et de l'absentéisme

OBJECTIF : Outiller les managers pour identifier, prévenir et gérer les situations à risque en lien avec le bien-être psychologique des équipes, et réduire durablement l'absentéisme au sein des établissements.

Renforcement de la culture sécurité et prévention des accidents

OBJECTIF : Maintenir un environnement de travail sûr et sain grâce à une politique de prévention rigoureuse, visant à réduire au maximum les accidents et incidents professionnels.

Ligne confiance – Dispositif d'écoute et de signalement confidentiel :

Mise en place d'une collaboration avec un service de care management

OBJECTIF : Offrir un suivi individualisé et bienveillant aux collaborateurs en arrêt maladie, *via* un service spécialisé, pour favoriser leur rétablissement et leur retour en emploi.

Diffusion régulière de « Notes santé »

OBJECTIF : Sensibiliser les collaborateurs aux bonnes pratiques de santé et d'équilibre de vie à travers des contenus simples, utiles et facilement applicables.

Formation : le programme de formation s'est enrichi de deux nouveaux modules pour développer les compétences de leadership des responsables de restaurant et personne encadrant des équipes

Les clés du Management - Niveau 2 : Programme de 3 jours qui complète le 1er module.

OBJECTIF : Améliorer la conduite d'équipe et renformer les compétences en gestion d'entretien tant le contexte du recrutement que dans le quotidien du manager (entretien d'embauche, entretien annuel, entretien, etc...)

Il traite également l'importance de la communication et l'impact des émotions sur la communication (intelligence émotionnelle, identifications des situations difficiles en Managment, techniques de gestion des conflits, etc...).

Eldora Management Programm : parcours de 5 modules sur 18 mois

OBJECTIF : Renforcer le leadership des responsables de restaurant afin de les préparer aux défis de demain. Ce programme permet de développer les compétences de leadership, de gestion du changement, de l'innovation, de la gestion de projet ainsi que l'analyse et les leviers de croissance – transformer les chiffres en décisions.

E-LEARNING : Mise à disposition de modules de e-learning accessibles à tous, traitant de thématique tel que le recrutement, le temps et l'organisation, etc.

team impact +

COMITÉ RSE D'ELDORA : LA TEAM IMPACT +

La Team Impact + se réunit 4 fois par an en présentiel et gère les projets tout au long de l'année avec des séances ad hoc dédiées à la gestion de projet. Cette année le comité RSE Team Impact + a pérennisé les projets Impact + existants.

+ Lancement d'un projet pilote de gestion des déchets, mené par Güler Basci Dogan (Conseillère Qualité et Durabilité), visant à améliorer la traçabilité des déchets d'un établissement pour mieux les réduire et augmenter son taux de valorisation.

+ Continuité du projet de réinsertion, d'inclusion et de formation, initié par Alessandra Lapadula (Collaboratrice Ressources Humaines), visant à faciliter l'intégration socioprofessionnelle par le biais de stages de découverte et d'insertion professionnelle.

+ Eldora Sports Team continue de susciter un bel engouement auprès des collaborateurs et confirme son succès, avec une participation qui reste très encourageante tout au long de l'année. Le triathlon de Nyon en est un très bel exemple, avec 5 équipes relais et 3 participants individuels, soit 18 triathlètes qui ont pris part à l'événement. À ce jour, 112 collaborateurs sont inscrits et 35 événements ont été proposés cette année, permettant à chacun de trouver des activités adaptées à ses envies et à son niveau. Pour Stéphane Mahéo (Responsable de secteur du pôle Entreprise), Jean Garrigues, Vincent Lagueux et Olivier Baroni (Responsables de Restaurant) l'objectif reste de créer des moments de partage entre collègues, aussi bien lors de compétitions que lors d'activités sportives plus conviviales.

+ Déploiement des repas solidaires avec le soutien financier de la Fondation DSR. Cette année 4 repas ont été organisés dans quatre régions différentes (les cantons de Vaud, Genève, Valais et Zürich). Coordonnés par Christelle Muraz et gérés par Thierry Gualtieri, Nicolas Dulermo, Lionel Dousse (Responsables de secteur du pôle Enseignement) et Yvonne Bergmann (Assistante du service Qualité et Durabilité), ces repas sont offerts et servis par des collaborateurs bénévoles d'Eldora à des personnes dans le besoin, en partenariat avec des associations sociales locales (Fondation Mère Sofia, HUMA Païdos, les Restos du Cœur, et le Sozialwerk Pfarrer Sieber).

+ Fin du projet pilote pour le développement de contenants réutilisables, géré par Pierre Veyrat (Directeur du service Qualité et Durabilité) et dont l'objectif était de remplacer les contenants à usage unique utilisés pour la livraison des repas à domicile destinés aux aînés, ainsi que les bacs servant au transport des fruits et légumes coupés et lavés par les primeurs, par des alternatives réutilisables.

+ Une première participation au challenge Bike to Work avec une trentaine de collaborateurs et collaboratrices venus au travail à vélo durant le mois de mai et juin. Ont été comptabilisés: 660 jours vélo, pour 12'957 km réalisés, et 1'866 kg Co_2e économisés; un effort santé collaboratif pour une mobilité plus responsable.

témoignages +

PHILIPPE DE KORODI

Directeur général du Collège de Champittet

«Eldora est un partenaire fiable de longue date de notre établissement. Nous considérons les repas sous quatre angles: en premier, le plaisir de manger ensemble, d'avoir un moment de détente dans une journée bien dense, de socialiser dans la bonne humeur; ensuite, d'assurer une nutrition adéquate, variée, permettant la découverte comme faisant partie de notre approche éducative; troisièmement, de contribuer à la protection de la nature, en incitant la décarbonisation de l'assiette, et en gérant mieux les déchets; et finalement, la bonne gestion logistique, la maîtrise des coûts et l'hygiène. L'approche d'Eldora, qui consiste en la proximité, la réactivité, la sélection et formation du personnel, ainsi que le partage d'innovation nous satisfait pleinement et se concrétise dans un contrat de partenariat à long-terme.»

OLIVIER CAMILLE

CEO Reitzel Groupe

«Chez Reitzel (Suisse) SA, l'année 2022 a été celle où nous avons entrepris un examen complet de notre entreprise et de notre approche de la durabilité. Nous avons défini une stratégie globale qui intègre la durabilité au cœur de notre modèle d'affaire, en lui donnant le rôle de moteur de notre performance commerciale. Nous l'avons dénommée VIA (Very Important Actions) comme clin d'œil aux voies romaines et pour symboliser le chemin d'actions concrètes que nous voulons réaliser.

Nous sommes ainsi fiers de pouvoir nous reconnaître pleinement dans l'ambition et les actions RSE portées par Eldora, notre partenaire de longue date, dont les objectifs de réduction d'émissions, de lutte contre le gaspillage et de défense d'une chaîne d'approvisionnement durable ont une signification toute particulière.

Notre relation s'est ainsi renforcée, ses 3 dernières années, autour de nos programmes respectifs et des synergies ont été identifiées et mises en place. Ce partenariat nous permet aujourd'hui d'aller plus loin en alignant nos assortiments avec des critères de durabilité, en augmentant la part de produits labellisés ou responsables tout en renforçant une communication commune sur nos engagements.

Ensemble avec Eldora, nous pouvons indubitablement conduire la transition écologique et éthique du pickle pour le respect de la nature et des hommes.»

eldora

www.eldora.ch

SMETA the Sedex Members Ethical Trade Audit