



Rolle, le 2 octobre 2023

La société Eldora SA récompensée pour ses engagements en matière de durabilité

L'obtention de la certification internationale SEDEX et du label Fourchette verte Ama Terra pour l'établissement EVE Champs-Fréchets à Meyrin (GE), atteste respectivement du soin porté aux ressources humaines par le plus grand restaurateur de collectivités de Suisse romande, ainsi que de son engagement pour une alimentation toujours plus durable.

Au terme d'un audit réalisé durant les premiers mois de l'exercice 2023 par la SGS (Société Générale de Surveillance), Eldora SA a obtenu la certification SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange). Celle-ci porte sur tous les aspects en lien avec les ressources humaines, à savoir le droit du travail, le climat au sein de l'entreprise et le respect des droits de l'homme. Afin de se forger une opinion, les auditeurs de la SGS ont mené 15 entretiens en face à face avec des employés de divers établissements gérés par Eldora SA en Suisse romande, ainsi que 4 interviews par groupes de 8 collaborateurs, sans supervision des cadres de l'entreprise. Une analyse des documents réalisée au siège d'Eldora SA à Rolle (contrats de travail, relevés d'heures) a permis de confirmer que la société répondait en tous points aux critères exigeants de SEDEX et qu'elle disposait également d'une solution d'écoute externe pour les collaborateurs, en cas de situation délicate touchant à leur intégrité personnelle.

Dans le cadre de la durabilité, Eldora SA vient de recevoir la certification Fourchette verte Ama Terra pour l'établissement EVE Champs-Fréchets, à Meyrin. Ce label prévoit des critères supplémentaires par rapport à ceux du label Fourchette verte. Une importance particulière est accordée à l'achat durable des denrées alimentaires. Les aliments de saison et régionaux, issus d'une ►

COMMUNIQUÉ DE PRESSE





production écologique, socialement responsable et respectueuse des animaux, sont privilégiés. Ainsi, la viande, les œufs et les produits laitiers sont d'origine suisse. Les légumes et les fruits utilisés sont de saison et les produits importés portent en grande partie un label bio ou de commerce équitable. Fourchette verte Ama Terra contribue également à la réduction des déchets alimentaires. Le personnel de cuisine d'Eldora SA est formé à une planification précise des menus, à l'utilisation des invendus alimentaires et à la conservation des aliments.

Manger reste avant tout une question de sens et de plaisir. De ce fait, les établissements labellisés Fourchette verte Ama Terra veillent non seulement à créer une atmosphère détendue, mais aussi à présenter les plats de manière attrayante et appétissante. Une attention particulière est accordée à la situation à table. Des critères spécifiques couvrent ainsi les aspects d'interactions sociales, sensoriels et pédagogiques. La participation des enfants aux activités liées au repas est notamment encouragée. Les jeunes convives apprécient ensemble une alimentation équilibrée et variée.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A PROPOS D'ELDORA SA

Eldora SA est une société indépendante suisse active dans le domaine de la restauration de collectivités. Avec un positionnement « premium », elle est le premier restaurateur en Suisse romande et le deuxième à l'échelle du pays. Eldora SA prépare et sert plus de 60 000 repas par jour dans ses 300 restaurants. Pour ses approvisionnements, Eldora SA collabore exclusivement avec des fournisseurs régionaux. Esprit de service, Innovation et Excellence sont les valeurs de cette entreprise, qui emploie plus de 1800 collaborateurs.

Pour de plus amples informations :

Sophie Murray-Nguyen
Directrice marketing
Mobile: +41 (0)76 362 15 78
sophie.murray@eldora.ch

