

COMPASS People

Edition N° 19 | Septembre 2010

Editorial

Chers Compass People

Merci, trois fois merci! Les contributions pour ce numéro nous ont littéralement submergés. Il y a tant de choses intéressantes à raconter chez Compass Group: le Head Office s'appelle maintenant «Service Centre» (l'éditorial de notre CEO vous en apprendra davantage), nos apprenants ont terminé leur formation avec succès, un nouveau département a été créé pour l'accueil de nos clients, l'équipe Oxygène s'est surpassée une nouvelle fois, sans oublier les nombreuses nouvelles intéressantes que nous avons reçues de la part de différents établissements.

Nous souhaitons vous présenter aussi les nouveaux thèmes «Health, Safety and Environment» (santé, sécurité et environnement) et «International». C'est dans ce contexte que nous vous expliquons par exemple

comment améliorer votre santé et votre bien-être à votre place de travail et que nous relatons des nouvelles passionnantes de Compass Group à l'étranger.

Je souhaite à tous et à toutes un bel automne et à tous ceux et celles qui reviennent de vacances, un bon retour à leur place de travail.

Avec mes cordiales salutations,



Miriam Valentin
Assistant to Head of HR & Communication



Miriam Valentin

Adresse d'envoi pour vos prochains articles:

Miriam Valentin, Oberfeldstrasse 14, 8302 Kloten ou par E-Mail: compasspeople@compass-group.ch

Contenu



Nouvelles



Santé, Sécurité et
Environnement



Ouvertures



Compass Group
International



Nouvelles
des Restaurants



Compass People



Editorial
Hans Boesch
CEO

Chers Compass People

C'est avec plaisir que je profite de cette édition pour vous parler des dernières nouveautés chez Compass Group (Suisse) SA.

Le «Service Centre» (en anglais)

En fait, Kloten n'est pas seulement une administration centrale, mais d'un véritable centre de services professionnel. Pour cette raison, nous avons décidé d'attribuer un nouveau nom plus spécifique et surtout plus approprié au «Headoffice»: le **Service Centre** (en anglais). Par contre, il n'y a aucun changement en ce qui concerne les services et les personnes de contact sur place. Par cette nouvelle appellation, nous voulons simplement ancrer et accentuer encore davantage l'idée de service dans notre société.

Je vous prie d'utiliser donc d'employer cette nouvelle appellation dès maintenant dans chacune de vos communications lorsque le Service Centre est mentionné.

La tente à événements Tendalino

Cette année encore, notre équipe de Compass Catering a établi ses quartiers d'hiver au Technopark Zurich dans la tente Tendalino, un lieu prédestiné pour organiser des événements. Suite à une importante campagne de publicité dans les trams et bus ainsi qu'un mailing et une nouvelle brochure créée spécialement par notre département marketing, de nombreux événements sont à nouveau programmés dès cet automne.

Je suis persuadé qu'à la fin de cette saison nous pourrions enregistrer un important accroissement du taux d'exploitation. Pour vous informer, vous pouvez visiter dès maintenant le site internet www.tendalino.ch

Des menus avec un Plus (+)

Comme vous le savez sans doute, nous collaborons étroitement avec la SSN (Société Suisse de Nutrition) pour la planification des menus de nos établissements Scolarest et Crédit Suisse. Afin de faire profiter plus d'établissements de cette collaboration, nous avons décidé d'introduire les «Menus Plus». Ces derniers répondent aux recommandations actuelles de la SSN pour une alimentation saine et équilibrée. Le «plus» symbolise les nombreux avantages pour nos hôtes qui souhaitent s'alimenter chez nous de manière plus équilibrée durant leur semaine de travail.

Voici quelques atouts de nos nouveaux menus:

- un plus pour une alimentation saine
- un plus pour de meilleures performances
- un plus pour la vie.

Du matériel de communication sera disponible pour mettre en valeur les «Menus Plus» dans les établissements.

Avec mes cordiales salutations
Votre Hans Boesch

Évènement BOUSSOLE sur le thème «Growth» et «Grandir ensemble»

Le 20 mai dernier, a eu lieu à Courtepin (FR) une grande réunion BOUSSOLE, à laquelle étaient conviés tous les gérant(e)s de Suisse ainsi que tous les collaborateurs(trices) des bureaux de Kloten, Genève et Berne.

La Direction était représentée par Hans Boesch (CEO), Manuel Portmann (Head of HR) et Stephan Buchser (Head of Operations). A la fin de la présentation, nous avons eu le plaisir de rencontrer 10 de nos fournisseurs les plus importants, qui avaient mis sur pied une petite foire très réussie. C'était l'occasion rêvée pour partager des expériences avec d'autres gérants, de rencontrer nos collègues des autres bureaux ainsi que nos fournisseurs principaux.

Hans Boesch a ouvert les festivités en remerciant tous les collaborateurs présents pour leur participation massive, puis il a tout de suite passé un petit film décrivant le nouveau concept PUUR. Il a ensuite commenté les résultats de Compass Group au cours du dernier exercice, puis il a parlé

des défis qui nous attendent et comment Compass Group compte les relever. Il a particulièrement mis l'accent sur la rétention des clients, aussi appelée «Client Retention» (voir page 3), ainsi que sur la croissance future de notre entreprise. «Last but not least», la désormais indispensable cérémonie des «Compass Group Awards» a eu lieu, au cours de laquelle 10 collaborateurs particulièrement méritants ont été récompensés pour leur excellent travail et leur investissement. La foire des fournisseurs qui a eu lieu après a été l'occasion d'échanger des idées, de se faire gâter avec des délicatesses servies par nos fournisseurs et de tester leurs dernières nouveautés.

Une après-midi très intéressante et réussie avec une ambiance au beau fixe!

Miriam Valentin
Assistant to the Head of HR & Communication

Compass Awards

10 collaborateurs ont reçu un Compass Award en remerciement de leur excellent travail

Stefan Morgenthaler

Meilleur nouveau gérant –
Newcomer of the year
Fedpol, Berne

Antje Sejđijaj

Meilleurs résultats de l'enquête
de satisfaction
Crédit Suisse Galleria, Zurich

Frédéric Martineau

Meilleure satisfaction des hôtes
OMS ONU SIDA, Genève

Loïc Sauzeau

Recettes les plus originales
Nespresso, Avenches

Thierry Fouquet

Le plus innovant
DRS, Zurich

Michael Fischer

Meilleur organisateur
École cantonale et BBZ, Wohlen

Jean-François Derisoud

Meilleure amélioration du UP1
BIBC, Vernier

Pascal Zeder

Le plus serviable avec ses collègues
(«Can do» dans son équipe et dans les
autres départements)
Service Centre, Kloten

Corinne Messikommer

Meilleur chef d'équipe
Service Centre, Kloten

Julia Wagner

Celle sur qui on peut toujours compter.
Toujours prête à donner un coup de main
à ses collègues.
Service Centre, Kloten



Récompense pour une info gagnante

C'est avec grand plaisir que Bettina Chevrier (Directrice Scolarest) et Fabien Richard (Project & Development Manager) ont remis début juillet un chèque de CHF 1'000.00 à Antony Bernard suite à l'acquisition d'un nouveau client grâce aux informations qu'il nous a transmises.

Antony est gérant à l'école de Genolier. De plus, il participe activement aux remplacements pendant les vacances du personnel dans divers restaurants Eurest de la place de Genève.

Encore toutes nos félicitations pour la concrétisation de cette info gagnante! Connaissez-vous des entreprises autour de vous qui pourraient être intéressées par une collaboration avec Compass Group? Alors n'hésitez pas: demandez à votre gérant un formulaire «Acquisition de nouveaux clients» et renvoyez-le dûment rempli au Département Sales. Si le contrat est signé, vous aussi recevrez un chèque!

L'équipe des Sales se réjouit de vos bonnes idées!

Fabien Richard
Project & Development Manager

Bettina Chevrier
Directrice Scolarest



Suisse Allemande:
Alain Schafroth
Oberfeldstrasse 14
8302 Kloten

Romandie:
Fabien Richard
Rte. de l'Aéroport
1215 Genève



Tim Uebersax

«Client Retention» un service à nos clients

Nous vous présentons le nouveau département du Service Center de Klotten, nommé «Client Retention» et son responsable. Compass People a rencontré Tim Uebersax qui remplit la fonction de «Senior Customer Relationship Manager» depuis le 12 avril 2010.

Monsieur Uebersax, que signifie «Client Retention» et pourquoi est-ce une préoccupation si importante pour Compass Group (Suisse) SA? Retention signifie en français «conserver ou retenir» (du lat. re-tenere), donc fidéliser le client. La proportion de clients fidèles diminue sensiblement dans presque toutes les branches du secteur des services. En général, les clients d'aujourd'hui sont mieux informés, plus ouverts et spontanés. Mais il n'y a pas que la fidélité des clients qui diminue, d'autres facteurs s'y ajoutent: il n'a jamais été aussi ardu d'acquiescer de nouveaux clients à des prix défendables. L'acquisition de nouveaux clients est sensiblement plus difficile et coûteuse que la fidélisation des clients existants. Quelle société cherche à avoir des coûts supplémentaires?

Quelles sont vos tâches et qu'est-ce qui vous motive dans votre travail?

Je suis chargé de comprendre comment nos clients fonctionnent, ce qu'ils apprécient et ce qu'ils aiment.

Un exemple typique est le magasin de proximité. L'épicière connaît tous ses clients, les accueille personnellement, est à l'écoute de leurs remarques et adapte l'offre de produits et de services en conséquence. Ce ne sont ni le prix, ni l'innovation, ni des campagnes coûteuses qui font la plus-value pour le client, c'est le contact individuel et personnel avec les clients et la tenue de promesses très simples.

Il s'agit de durabilité. J'entends par là élargir de manière ciblée le cercle de clients réguliers, tirer davantage profit des potentiels de vente et transformer les meilleurs clients en facteurs de multiplication. Ma motivation est très simple à trouver. Elle est fortement tournée vers les clients, car une fois le client acquis, c'est le fait de les fidéliser qui est le plus grand défi de tous les jours, peu importe la branche d'activité. Je suis actif dans la branche des services depuis plus de 20 ans et ne peux imaginer quelque chose de plus beau.

Quel est le plus grand défi rencontré à votre nouveau poste?

Créer des structures qui permettent d'introduire le processus de «Client Retention» avec succès. Créer des connexions optimales avec les départements Operations et Business Development et être proche des collaborateurs des OPS qui mettent en œuvre jour après jour les conventions établies avec les établissements. Je me réjouis d'observer comment chaque collaborateur et collaboratrice va «vivre» le Client Retention (fidélisation des clients).

Le «Client Retention» concerne la brigade de cuisine et les fournisseurs, les collaborateurs de l'office et du service qui entretiennent le contact quotidien avec les clients et tous les autres collaborateurs qui forment Compass Group.

Qu'est-ce qui vous plaît chez Compass Group?

Les hommes et les femmes qui y travaillent, la dynamique qui permet une rapide mise en œuvre et la motivation d'atteindre régulièrement des objectifs ambitieux. Et aussi d'être un maillon d'une chaîne globale.

Que souhaitez-vous dire aux collaboratrices et collaborateurs de Compass?

La fidélisation des clients augmente dès que nous ne nous contentons pas seulement de les satisfaire, mais que nous cherchons à les enthousiasmer. Par nos marques, nos collaboratrices et collaborateurs, notre service, nos produits et des plus-values ciblées.

L'encadrement individuel des clients signifie: proposer des plus-values – renforcer la loyauté – assurer le chiffre d'affaires! Conclusion: enthousiasmez, épatez nos clients...

Pourvez-vous brièvement décrire votre carrière avant votre entrée chez Compass Group?

J'ai fait l'École Hôtelière de Lausanne et ensuite complété ma formation comme économiste d'entreprise. Durant ces dernières années, j'ai occupé différents postes dans les secteurs de l'hôtellerie (Leading Hotels of the World), de l'aviation (Crossair, Swiss et TAG Aviation) et des banques (Crédit Suisse First Boston). Avant de venir chez Compass Group, j'étais Management Consultant chez Mercuri Urval.

Nous voudrions bien connaître quelques facettes de votre vie privée. Quels sont vos ambitions et objectifs pour votre avenir?

Un de mes rêves qui m'accompagne depuis longtemps – et qui n'est pas juste une mode que je souhaite suivre – est de me rendre un jour à pied à Santiago de Compostela en Galicie. Ce qui m'attire dans ce projet est la possibilité de «me retrouver moi-même» durant ce pèlerinage. L'alliance entre «vivre la nature», découvrir des œuvres d'art et des bâtisses historiques, rencontrer les habitants des différentes régions et d'autres pèlerins comme moi-même, en font une démarche unique.

Qu'est-ce qui vous procure du plaisir?

Le plaisir est une réaction spontanée, intérieure et émotionnelle, provoquée par une situation, une personne ou un souvenir agréable. En ce moment, mon plaisir spontané est ma fille Sophie-Amélie, une fillette joyeuse et éveillée de 4 ½ ans dont je suis très fier.

Qu'est-ce qui vous irrite?

Des personnes intolérantes qui n'acceptent que leur propre opinion ou leur vision du monde et aucune autre.

Quel est votre passe-temps préféré durant vos loisirs?

Pendant mes loisirs, je consacre beaucoup de temps à ma famille et mes amis et à des occupations qui me font plaisir, p.ex. la lecture, la cuisine, les beaux-arts et le sport.

Quel est votre plat préféré?

Tout ce qui a bon goût!

Miriam Valentin
Assistant to the Head of HR & Communication

SANTÉ, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT






Trim Trax
préservons notre planète



Les déchets alimentaires nuisent à notre environnement. De plus, l'élimination de tous les déchets inutiles produits par nos établissements coûte cher, ce qui baisse la rentabilité et par conséquent le bénéfice.

Afin de mieux gérer les déchets humides dans les cuisines collectives, Compass Group PLC (notre maison mère en Angleterre) a développé le concept Trim Trax. Celui-ci permet d'identifier les déchets alimentaires dans les établissements, d'en mesurer la quantité et de les réduire.

Les usages du concept Trim Trax sont par exemple les suivants:

-  Suivi de l'évolution de la quantité de déchets par type de produit ou par groupe de produits.
-  Qualité des produits (quantité de déchets par rapport à la quantité achetée)
-  Rapport qualité-prix du produit

La prise de conscience de la quantité de déchets produits conduit généralement à une réduction de 5-15% de la quantité de celle-ci.

Depuis le 1^{er} mars 2010, Compass Group (Suisse) SA a introduit avec succès le concept Trim Trax dans 80 établissements sélectionnés de Suisse: sa gestion simple et son impact positif sur la rentabilité et les coûts en font un outil fort apprécié. Et «Last but not least», la quantité de déchets humides est fortement réduite, ce qui contribue au développement durable et à la protection de notre planète.

Ruedi Stocker
Quality & Safety Manager

Le département des Ressources Humaines continue de se former!

En tant qu'employeur, Compass Group (Suisse) SA a un devoir d'assistance. Nous avons l'obligation de veiller à la sécurité de nos collaborateurs et de protéger leur santé.

Afin de répondre à cette obligation et d'améliorer nos prestations vis-à-vis des établissements et de vous, les collaborateurs, il a été décidé d'organiser un workshop sur le thème «Les addictions au travail» lors du Programme de gestion de santé du 15 juin 2010, avec un accent particulier sur la prévention de l'alcoolisme dans le cadre du travail.

Nous nous sommes penchés sur les termes d'addiction, comportement lié à l'addiction, dépendance à l'alcool et sur les interventions possibles de la part de l'employeur si un cas est avéré. L'expérience a montré que non seulement la personne sous l'emprise de l'alcool souffre, mais aussi son entourage professionnel et familial.

L'objectif d'une intervention de Compass Group (Suisse) SA n'est pas de résoudre les problèmes d'addiction des collaborateurs mais de leur permettre d'obtenir l'aide d'un spécialiste au plus vite et par conséquent de leur éviter de perdre leur place de travail.

Si vous avez des questions ou des remarques concernant ce sujet, veuillez vous adresser à votre consultant Human Resources (le numéro de téléphone se trouve sur votre fiche de salaire).

Angeles Pérez
Teamleader R&S / HR Consultant

7 juin 2010 - OUVERTURE du Caffè Liscio à l'Allianz, Genève

Après une longue attente, due à un gros retard des travaux, c'est finalement le 7 juin 2010 que la machine semi-automatique «La Cimballi» a servi son premier café sur le comptoir du Caffè Liscio du centre Allianz de Genève.

En plus de différents snacks froids, tels que des sandwiches, des bircher mueslis ou des salades, le POD (Profit on delivery) propose aussi une petite offre de plats chauds et des boissons rafraichissantes.

La collaboratrice, Madame Mireille Debeli, était particulièrement contente et fière d'inaugurer le premier Caffè Liscio de Compass Group (Suisse) SA. Nous lui souhaitons beaucoup de plaisir et de succès avec le bar mobile Caffè Liscio.

Verena Fabrer Schneider
Project Manager / Brand Manager Coffee.



Mireille Debeli

5 juillet 2010 - OUVERTURE de l'EGL, Sietikon

Après presque quatre semaines de rénovation complète de la cuisine, de la salle de restaurant et du Free-Flow, le restaurant des collaborateurs de l'EGL (Compagnie d'Electricité de Laufenburg) a brillé d'un nouvel éclat lors de sa réouverture sous la marque Eurest.

Autrefois poussiéreux et désuet, le nouveau Free-Flow s'est transformé en un espace lumineux, coloré et accueillant. Une adaptation de l'infrastructure permettra désormais au gérant Ivo Abbiati et son équipe de proposer une cuisine de front active avec l'utilisation du Wok ou du Grill. De plus, un nouveau buffet froid offre un choix quotidiennement renouvelé de salades fraîches et de délicats antipasti aux 150 hôtes qui viennent se restaurer chaque jour.

La réouverture s'est bien déroulée et nos clients sont enchantés de leur nouveau restaurant, moderne et accueillant.

Verena Fabrer Schneider
Project Manager / Brand Manager Coffee.



De gauche à droite: Ivo Abbiati, Maximilian Kleeberger, Jeannette SeifMaier, Ursula Mummentbaler, Juliana Lohr.

COMPASS GROUP INTERNATIONAL

Compass Group Amérique du Nord reçoit plusieurs récompenses

Le prix attribué par le magazine «Food Management» pour le meilleur concept récompense chaque année les meilleures idées et activités innovantes dans le secteur de la restauration collective aux USA. En 2009, Compass Group Amérique du Nord a été récompensé pour la meilleure initiative de durabilité et le meilleur concept de gestion d'entreprise. Cette année, ils ont reçu trois nouvelles récompenses:

«Best of Show 2010»

Restaurant Eurest chez Microsoft Corporation: premier prix pour l'excellence générale du programme «restauration business» et pour le fait que ce dernier soit devenu une composante importante de la culture d'entreprise et des services offerts aux collaborateurs et collaboratrices du Campus Microsoft. La distinction honore aussi bien le programme de restauration que les efforts consentis par Mark Freeman (gérant) et son équipe Eurest.

«Meilleur nouveau concept d'installation 2010»

International Village de la Northeastern University, à Boston: L'établissement International Village est un restaurant innovant qui répond aux exigences de ses clients qui désirent des menus variés, innovants, de haute qualité et qui respectent le développement durable. Le programme de restauration de la Northeastern University s'élève ainsi à un niveau totalement nouveau, de grande qualité, avec de toutes nouvelles installations et un design très moderne.

«Meilleur concept de menu 2010»

World Bank» à Washington DC: Les menus proposés sont une alliance d'aliments de grande qualité et de plats authentiques. Ceux-ci reflètent les multiples nationalités et facettes des hôtes de cette institution ainsi que leur niveau d'exigence très élevé.

Miriam Valentin
Assistant to Head of HR & Communication

Compass gagne à nouveau le prix de l'excellence culinaire!

La «Craft Guild of Chefs Awards» (Prix de l'Association britannique de professionnels) a récemment décerné des prix équivalents aux Oscars de la gastronomie collective aux chefs qui font preuve d'excellence.

Cette année encore, le talent des cuisiniers de Compass Group a été récompensé. En effet, le chef britannique de Eurest Services, Richard Bowden, a gagné le concours «Competition Chef Award» et Robert Kennedy a remporté le «Cost Sector Chef Award».

Le «Competition Chef Award» juge la qualité des prestations et de la production lors de cet événement de très haut niveau. Quant au «Cost Sector Chef Award», il récompense celui qui compose les plats les plus innovants, équilibrés et nourrissants, avec le coût marchandise le plus bas.

Ces trophées couronnent des prestations de très haut niveau et ils sont la preuve que les standards de qualité sont extrêmement hauts chez Compass Group.

Miriam Valentin
Assistant to the Head of HR & Communication



Le Bourgeon Bio au restaurant Bafu, Berne



Depuis le 17 mai 2010, l'offre du restaurant Bafu (Office Fédéral de l'Environnement) à Ittigen, près de Berne, s'est élargie avec toute une gamme de nouveaux produits Bio. Ce changement a été fait à la suite de nombreuses demandes de nos hôtes et a pu être mis en place grâce à notre partenariat avec Bio Suisse et le fournisseur Bio Partner.

Chaque jour, notre gérant Christoph Holdener propose à ses hôtes un menu avec plusieurs composants

Bio ainsi qu'un buffet de salades fraîches et croquantes.

En plus du repas de midi, notre restaurant Bafu propose plusieurs articles supplémentaires de qualité biologique tels que: thés aux herbes des Alpes, glaces de Luna Llana, yogourts aux fruits, muesli croquants, pommes, poires, oranges, bière «Vollmond», pour n'en citer que quelques uns.

Et pour rester cohérents avec notre désir de respecter l'environnement, la vaisselle jetable que nous utilisons est 100% biodégradable.

Le jour du lancement, tous les collaborateurs du Bafu ont reçu un œuf dur bio en cadeau et ont pu déguster un vaste choix de glaces Luna Llana. Le beau stand de légumes tenu par les collaborateurs de Bio Suisse et du Compass Group Service Centre a aussi contribué au succès de cette journée de lancement.

Les commentaires des hôtes et les chiffres de vente sont très satisfaisants depuis le premier jour, ce qui encourage Christoph Holdener et son équipe à élargir son offre Bio.

Peter Zemp
Responsable regional



Brunch de la Fête des Mères au BBZ Wohlén

Pour la deuxième fois, Michael Fischer et son équipe ont préparé un luxueux buffet pour célébrer la Fête des Mères comme il se doit.

Bien qu'aucune annonce n'ait été faite, le brunch de la Fête des Mères du 9 mai a rassemblé un grand nombre d'amateurs. En effet, tous les hôtes de l'année passée sont revenus et ils ont passé le mot à leurs amis et connaissances! Le bouche-à-oreille a fait le reste et le restaurant affichait complet.

Les gourmets se sont régalez au grand buffet froid et chaud et ont particulièrement apprécié l'immense choix de pains et de fruits proposés. Une ambiance bon enfant régnait sur le BBZ Wohlén, richement décoré de fleurs et de branches printanières.

Une deuxième édition très réussie et qui augure déjà la troisième, puisque 26 tables sont déjà réservées pour l'année prochaine!

Michael Fischer
Gérant BBZ Wohlén

Soirée Clients au Rolex Learning Center

Le Rolex Learning Center, œuvre d'art et défi architectural à la fois, a récemment reçu le «Prix Nobel» de l'architecture et fascine avec sa forme de vague tout à fait unique.

C'est le mercredi 16 juin que les clients de Compass ont été accueillis par la Direction Suisse au Rolex Learning Center, à Lausanne, pour une soirée qui leur était dédiée.

Hans Boesch, Stephan Buchser et l'équipe suisse Romande – plus particulièrement impliquée puisque l'événement avait lieu sur ses terres – avaient mis les petits plats dans les grands pour accueillir des hôtes de prestige. Plus de 90 clients et leurs conjoint(e)s avaient répondu présents, sans ménager ni leur temps, ni les kilomètres puisque nombre d'entre eux n'ont pas hésité à venir de Zürich, Winterthur, Berne... Genève ou même Lausanne!

L'occasion était belle de venir déguster les magnifiques préparations de la brigade de Christophe Levallois, mais aussi de visiter l'œuvre architecturale à voir en ce moment: le Rolex Learning Center. Monsieur Ramseyer, ingénieur chez Losinger, nous a fait le plaisir et l'honneur de partager durant une bonne heure l'expérience des enjeux de la construction du Rolex Learning Center, étayant son discours et la visite d'anecdotes aussi passionnantes que surprenantes.

La soirée s'est poursuivie autour d'un magnifique cocktail au champagne. Alors que le magicien Chris Torrente enchantait les invités par des tours de cartes et du close-up, le caricaturiste Christophe Busti croquait les invités et leur remettait des portraits forts ressemblants!

Une soirée très décontractée, une ambiance pré-estivale, des clients d'humeur festive, des mets d'une très grande qualité: tous les ingrédients d'une manifestation réussie étaient réunis!



Vaea de Schoenburg
OPS Support Suisse Romande

Promotion itinérante Pasta Mondo au CSL Behring, Berne

Fritz Wenger et son équipe ont organisé une promotion Pasta Mondo dans leur établissement au mois de mai 2010.

C'est avec l'aide de notre fournisseur de pâtes Bieri que cette promotion a pu être organisée. Les hôtes du CSL Behring étant très friands de pâtes, ils ont réservé un excellent accueil à cette action.

Pendant deux semaines, les menus, plats du jour et autres offres végétariennes étaient composés ou accompagnés de plats plus ou moins connus à base de pâtes. Comme toujours, un concours, sponsorisé par Bieri, a été organisé en parallèle. Les prix étaient composés de 24 prix immédiats et d'un prix principal sous forme d'un bon pour un plateau de fromages d'une valeur de CHF 80.-

«Nous allons certainement refaire cette promotion l'année prochaine car elle a eu un grand succès», a annoncé le gérant Fritz Wenger.

Fritz Wenger
Gérant CSL Behring



Course d'école des cadres du CSL Behring /

Le 28 mai dernier, par une splendide journée, a eu lieu la traditionnelle sortie des cadres du CSL Behring. Cette année, elle a conduit les 75 participants au Mont Vully, au bord du lac de Morat.

Après une belle marche, le gérant Fritz Wenger les attendait au sommet du Mont Vully avec un petit stand abrité par un parasol Eurest. Chacun a ainsi pu se désaltérer avec des boissons fraîches et reprendre des forces avec une pomme et un bâton de céréales de Hiestand. Pour transporter le tout, Fritz Wenger avait emprunté un bus de la société CSL.

Les membres de la direction et les cadres ont beaucoup apprécié le service et ont pu continuer leur randonnée après cette pause revigorante.

Fritz Wenger
Gérant CSL Behring

Formation chez Compass Group réussie!



Fritz Wenger avec Sven Heimann

Le 28 mai 2010, le gérant Fritz Wenger de l'établissement CSL Behring a soutenu la préparation à l'examen de fin d'apprentissage de son apprenant cuisinier Sven Heimann.

Sven a eu le plaisir d'inviter ses parents et grands-parents pour le repas d'essai préparé en prévision de son examen. Les invités ont été particulièrement contents de fournir un soutien moral au candidat et de goûter à ses plats alléchants.

Bien préparé pour l'examen de fin d'apprentissage, Sven a terminé avec la note finale de 4.9. Nos cordiales félicitations pour l'examen réussi!

«Rétrospectivement, je peux dire que ce fut un apprentissage très agréable; je me réjouis déjà d'accueillir la nouvelle apprenante qui commencera sa formation de cuisinière début août chez nous» – commente le gérant.

Fritz Wenger
Gérant CSL Behring

Le Alakart Piazza dans la fièvre de la Coupe du Monde

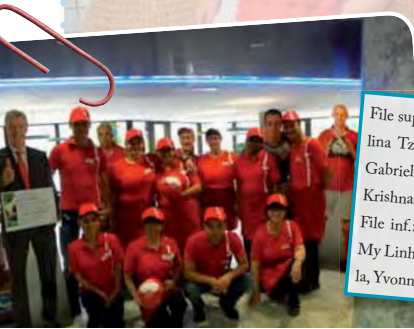
Le restaurant Piazza a fait très fort dès le premier match disputé par l'équipe de Suisse!

Tout le restaurant a été complètement décoré aux couleurs de l'Helvétie, avec des drapeaux, des banderoles et des joueurs en carton de taille réelle. Même les collaborateurs ont joué la carte patriotique en portant des t-shirts et des chapeaux suisses!

Ce jour-là, les hôtes ont reçu un petit chocolat Hopp Schwiiz! et ont pu profiter des deux baby-foot qui avaient été mis à disposition par le client.

Tout le monde a pu suivre la rencontre sur un écran géant tout en dégustant les incontournables cervelas et saucisses de veau grillés.

Anna Böni
Gérante Alakart Piazza



File sup.: Ralf Gerlach, Paschalina Tzinoglou, Fatma Gürlek, Gabriela Paulin, Shashikala Krishnakumar, François Abeya.
File inf.: Tashi Labrangnyinpa, My Linh-Ly, Antonio Angarella, Yvonne Huber



Concours Coca-Cola pour la Coupe du Monde

En avril et mai, a eu lieu l'action de Coca Cola «Promotion Coupe du Monde», spécialement développée pour Compass Group.

A l'achat d'une bouteille en PET de 0.5l de Coca Cola, Coke Light ou Coke Zero, une carte à gratter était remise à chaque hôte. Celle-ci donnait la possibilité de gagner un prix immédiat et de participer au tirage au sort final.

L'objectif de cette action était de générer plus de chiffre d'affaire et plus de ventes tout en créant une animation dans les établissements.

202 établissements ont participé à cette promotion, qui a été généralement très appréciée et réussie. Trois prix principaux ont été attribués, chacun comprenant:

- un écran plat
- des boissons Coca Cola
- et un bon pour un service traiteur Compass d'une valeur de CHF 800-

Les heureux gagnants provenaient des établissements de CS Üetlihof, Swisscom Ostermundigen et Merck Serono. Bravo!



De gauche à droite: Max Hungerbühler (le gagnant), Anna Böni (gérante), Olivier Baur (collaborateur Coca Cola)

Theresa Ackermann
Category Management

Les 4 éléments au Alakart Piazza: «L'eau»

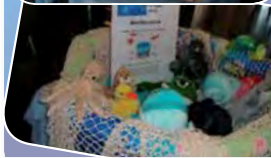
Une fois encore, l'équipe du Alakart Piazza s'est dépassée! Du 11 au 17 juin, la gérante Anna Böni et son équipe ont mis en scène l'eau, qui constituait le deuxième élément de notre promotion sur les 4 éléments.

Tout le restaurant Bistro a été décoré sur le thème aquatique: une cascade a été installée dans l'entrée et les murs ont été décorés avec des filets de pêche. De petits aquariums posés sur les tables ont apporté la touche finale. Le Chef de Partie Ulrich Fischer a servi toutes sortes de poissons et crustacés issus de l'aquaculture biologique. De l'eau de pierres précieuses était mise à disposition sur chaque table et comme dessert, de délicieux poissons aux amandes de la confiserie Hirschy à Wil étaient proposés. De plus, un concours a été organisé chaque jeudi: chaque hôte ayant réussi à attraper un animal aquatique s'est vu remettre une grenouille en chocolat faite maison.

Anna Böni
Gérante Alakart Piazza



Chef de partie Ulrich Fischer



Fin d'apprentissage 2010



Avito Yecheskel - Apprenti de commerce au Service Centre de Kloten
Note finale 5.1

Nous avons le grand plaisir de vous informer que, cette année encore, tous les apprenants de Compass Group (Suisse) SA ont réussi avec succès leur formation professionnelle.

L'année 2010 a été une année couronnée de succès pour les jeunes talents de Compass Group (Suisse) SA. Au cours de cette année, nous avons accompagné 8 apprentis-cuisiniers, 1 apprenant en restauration et un apprenti de commerce jusqu'à l'obtention de leur diplôme professionnel.

Nous remercions tout particulièrement les formateurs et formatrices dans les établissements pour leur soutien et leur engagement personnel quotidien auprès des apprenants.

La note moyenne obtenue par nos apprenants lors des examens de cette année est de 4.7 et nous les félicitons pour cette belle performance. Notre objectif est que tous nos élèves terminent leur apprentissage avec une note de 5.0. Compte tenu de la bonne moyenne cette année, on peut considérer cet objectif comme réaliste!

Knuth Wegner
Training & Development



Félicitations!

Jubilés de Compass Group

Prénom	Nom	Jubilaires	Lieu
Juin			
Jocelyne	Bonne	5 ans	P&G Hub
Brian	Bennington	5 ans	CS Piazza
Gjyla	Kuzhnini-Gojani	5 ans	Schindler
Jean-François	Szezur	5 ans	OMS
Thierry	Borey	5 ans	Procter&Gamble
Antonietta	De Corso	10 ans	Taubenried
Amalia	Esposito	10 ans	CS Piazza
Susanne	Walti	10 ans	CS Piazza
Annaliese	Hitz	10 ans	BASF
Karin	Wüthrich	10 ans	Scm Worblaufen
Malina	Matic	10 ans	CS Piazza
Mara	Braun	10 ans	CS Piazza
Adelina	Luder	10 ans	CS Piazza
Franziska	Riedi	10 ans	BASF
Thalayasingam	Karthigesu	10 ans	IBM Vulkanstrasse
Reinaldo	Becerra	10 ans	CS Piazza
René	Rieder	10 ans	CS Piazza
Jolanda	Cadosch-Strasser	10 ans	CS Piazza
Barbara	Haller	10 ans	CS Piazza
Milica	Ilic-Angelovic Novakovic	10 ans	CS Piazza
Suzanne	Wiederkehr	10 ans	Siemens ZH
Balarajan	Rajadurai	10 ans	CS Piazza
Hanspeter	Grob	10 ans	CS Piazza
Martin	Surber	10 ans	Category Management
Anna	Böni	10 ans	CS Piazza
Dusan	Kurjacki	10 ans	Siemens ZH
Sonia	Stöckli	20 ans	Schindler
Andreas	Piffner	20 ans	ZHAW
Juillet			
Monika	Frey	10 ans	CS Galleria
Anita	Häusli	10 ans	Balsberg
Marina	Novakovic	10 ans	CS Cupola
Ismaïl	Malcock	10 ans	CS Galleria
Luzia	Kanatschnig-Niederberger	10 ans	CS Piazza
Klaudia	Tuttner	10 ans	IBM Vulkanstrasse
Marc	Lamy-Au-Rousseau	10 ans	Nash Airport
Fredy	Mosimann	10 ans	ZHAW Technikumstrasse
Edith	Trummer-Reichl	10 ans	CS Piazza
Charlotte	Rathmann	10 ans	IBM Rüslikon
Radenko	Mijic	10 ans	CS Piazza
Août			
Fatmir	Mehmeti	10 ans	Torondo
Doris	Probst-Schraner	10 ans	Suissetec
Erika	Treichler	10 ans	Suissetec
Willi	Troehler	10 ans	Technopark ZH
Martha	Diggelmann	10 ans	Scm Bluewin
Verena	Bennington	10 ans	Balsberg
Helene	Kunz	10 ans	Zehnder

Sescente en canot pneumatique sur l'Aar

Le samedi 3 juillet 2010 a eu lieu la sortie d'été de l'équipe Oxygène. Cette fois, il s'agissait de naviguer sur des bateaux gonflables de Thoune jusqu'à Berne au fil de l'Aar qui serpente paresseusement entre ces deux villes.

Le temps resplendissant, l'eau fraîche et la bonne humeur étaient de la partie et ont contribué au succès de cette magnifique journée. Petits et grands en ont profité puisque les familles étaient conviées à participer.

Les participants sont venus nombreux de Berne, Zurich, Argovie, des Grisons ainsi que du Service Centre de Kloten.

Le rendez-vous était donné à 9 heures à la gare de Berne pour se rendre ensemble à Thoune. Après une courte promenade à travers Thoune et 10 minutes de formation nautique, chacun est monté à bord de son canot pneumatique. Sans oublier d'enfiler un gilet de sauvetage, de s'enduire de crème solaire et de mettre les papiers et appareils photo en lieu sûr! Et hop, à l'eau!

Sur une rive ombragée, une grillade attendait les valeureux navigateurs affamés. Celle-ci était organisée par Rolf Fröhlicher (B&I Director Suisse Allemande) et mise en place par Thomas Schilling (gérant Ascom) et son collaborateur Thomas Freiburghaus.

Après s'être sustentés, certains se sont aventurés dans les eaux fraîches de la rivière et en ont profité pour arroser ceux qui étaient prudemment restés faire une sieste réparatrice sur l'herbe.

Ensuite, chacun a rendu son bateau, puis après une petite marche le long de l'Aar, tout le monde a retrouvé la gare et est rentré chez lui, fatigué mais ravi de cette belle journée en plein air.

Ulrike Male, Recruiting & Selection



Promotions

Chers collègues, chères collègues

Nous avons le plaisir de vous communiquer ci-dessous les promotions de collaborateurs de Compass Group (Suisse) SA entre le mois de mai et le mois de juillet 2010.

Waree Taimuang-Suekbanram

Nouvelle position: Collaboratrice remplaçante

Dès le: 1.05.2010

Lieu de travail: Scm Mobiteria, Chur

Ligia Martins

Nouvelle position: Gérante

Dès le: 1.06.2010

Lieu de travail: Saint François, Lausanne

Karin Thoma

Nouvelle position: Gérante

Dès le: 7.06.2010

Lieu de travail: Wander AG, Neuenegg

Mario Moreno

Nouvelle position: Chef de partie

Dès le: 1.07.2010

Lieu de travail: PartnerRE, Zurich

Stefan Calderaro

Nouvelle position: Cuisinier

Dès le: 1.07.2010

Lieu de travail: Restaurant A, Aéroport Zurich

Alexander Winkler

Nouvelle position: Responsable d'établissement

Dès le: 1.07.2010

Lieu de travail: Rega, Aéroport Zurich

Remo Hugener

Nouvelle position: Assistant de gérant /

Chef de cuisine

Dès le: 1.07.2010

Lieu de travail: Unique One, Aéroport Zurich

Départs à la retraite

Bruno Andri

Etablissement: Würth, Chur

Continue à travailler dans l'établissement après la mise à la retraite

Odette Piguet

Etablissement: B. I. T. Genève

Date de départ: 31.08.2010

Anna Salvioni

Etablissement: Mikron, Lugano

Continue à travailler dans l'établissement après la mise à la retraite

Baby on Board



Ashvika

21 mars 2010

49 cm • 3410 g

Fille de

Paramanantharajah Vairavipillai

SCOM, Binz



Suheyl

29 avril 2010

52 cm • 3540 g

Fils de

Omar Abu Bakar

Le Cirrus, Genf



Elizan

13 mai 2010

49 cm • 3840 g

Fille de

Arzu Sayin Can

Op. Accounting, Kloten



Sara-Santa

24 juin 2010

52 cm • 3280 g

Fille de

Alexandra Scolaro

Swisscom Förlri



Samira et Laura

19 juin 2010

44 / 46.5 cm • 2120 / 2690 g

Filles de Patricia et

Marcel Bischofberger

Balsberg / PPS, Kloten

Le steak tartare façon Hermi

Préparation

Très simple: bien mélanger tous les ingrédients ensemble, laisser reposer ¼ d'heure, joliment présenter sur l'assiette et servir avec des toasts et du beurre frais.

Ingrédients pour 1 personne

- 200 g de viande de bœuf bien rassie; demander au boucher de la passer deux fois au hachoir à 3 mm
- 4 filets d'anchois, hachés fin
- 2 c. à café de moutarde de Dijon
- 1 c. à café d'épices (Aromat, Fondor, Picanta ou autres)
- 3 olives, noires ou vertes, finement hachées
- 2 c. à café de câpres, hachés fin
- 1 c. à café de raifort râpé
- 1 c. à soupe de persil plat, haché fin
- 1 c. à soupe de Ketchup (recommandé: Ketchup au Chili de Heinz)
- 1 c. à café de paprika doux
- 1/2 c. à café de jus de citron
- 1 c. à soupe d'huile (chardon ou colza)
- 3 c. à soupe de Cognac, Calvados ou Whisky

- 1 dent d'ail hachée fin
- 1 oignon ou échalote, haché très fin
- 1 cornichon au vinaigre, haché fin
- 1 œuf frais (+ 63 g) de ponte au sol
- Poivre du moulin (noir ou blanc)
- Quelques giclées de sauce Worcestershire et de Tabasco

Temps de préparation

30 Minutes

Servir avec

Une bière bien fraîche (genre Pilsner), un verre d'Aquavit ou de Vodka glacée.

Conseils

Mesdames, toutes mes excuses: il s'agit du plat le plus masculin qu'il soit... Si vous avez gagné au loto, mettez donc une cuillerée de caviar dessus!



Sudoku

Degré de difficulté: facile

	4	5			6	1	9	
1	9	6	2	3		7	5	
	8			9	1		3	6
		3	4			2	6	
	1	4		7		3	8	
	6	8			3	9		
4	2		3	6			1	
	3	9		1	7	5	2	4
	5	1	9			6	7	

Degré de difficulté: complexe

2	1		3				8	
5			6			1	2	4
								7
	4			2	5			
7				4				6
			8	3			7	
1								
3	6	9			8			2
	7				3		6	5

Mentions légales

Tirage: 800 Exemplaire

Rédaction: Miriam Valentin, Manuel Portmann

Auteurs: Miriam Valentin, Manuel Portmann, Andre Koop, Tim Uebersax, Bettina Chevrier, Fabien Richard, Ruedi Stocker, Angeles Perez, Verena Fahrer Schneider, Peter Zemp, Michael Fischer, Vaea de Schoenburg, Fritz Wenger, Anna Böni & Alakart Piazza Team, Theresa Ackermann, Ulrike Male, Mario von Schroetter, Philippe Stocker

Mise en page & production:

Linsenmann Gissler AG, www.linsenmann-gissler.ch

Adresse de l'éditeur:

Compass Group (Suisse) SA

Oberfeldstrasse 14

CH-8302 Kloten

Tel. +41 (0)43 557 11 11

Fax +41 (0)43 557 11 10

info@compass-group.ch

www.compass-group.ch

Les nouveaux contrats acquis...

Compass Group (Suisse) SA se réjouit de vous présenter les nouveaux contrats signés:

Client	Lieu	Marque	Ouverture
Kita Tandem GmbH	Winterthur	Scolarest	Avril
Harry Winston	Plan les Ouates	Eurest	Août
Meutres et Mystères	Montreux	Eurest	Septembre
Commune d'Etoy	Etoy	Scolarest	Septembre

Félicitations à l'équipe des ventes!

Les gagnants du concours Hilcona - Toutes nos félicitations!

Beatrice Wattinger, Elisabeth Gocmanac, Franziska Desponds, Mario von Schroetter, Richard Skura, Thomas Leuenberger, Werner Eisenring, Milica Mazic, Hannelore Kamber, Paola Kurmann



Gagnez avec les Triangolini de KADI.



Les Triangolini de KADI. Les nouveaux Triangolini uniques croustillants farcis aux champignons et à la crème, dont raffolent également les végétariens. De la qualité suisse habituelle de KADI.

Répondez à la question suivante le 30 octobre 2010 au plus tard et avec un peu de chance, gagnez l'un des 5 couteaux Victorinox:

Quels champignons appréciés les Triangolini renferment-ils?
A: Morilles B: Champignons de Paris C: Girolles

Par email à compasspeople@compass-group.ch ou par courrier à Compass Group (Suisse) SA, Miriam Valentin, Oberfeldstrasse 14, 8302 Kloten.



5 Victorinox Rescue Tools d'une valeur chacun de CHF 79

Les Triangolini KADI croustillants aux champignons - Conditionnement TK: 1,9 kg
 Howveg: 620059 - SAP:100141173 - IUP: 21.2, PME: KTN

KADI
 KADI SA · 4901 Langenthal · info@kadi.ch · www.kadi.ch Swiss Premium Quality