

CHEF GOURMET OBTIENT LA CERTIFICATION B CORP !

Communiqué de presse – Founex, VD, le 23 juin 2022

*« Si vous ne pouvez pas faire de grandes choses, faites de petites choses de façon grandiose »
Napoleon Hill*

~ 10 années d'activité

~ Une équipe à taille humaine animée par des collaborateurs passionnés et enthousiastes

~ Des fournisseurs engagés, rigoureusement sélectionnés,
pour une large collection de produits surgelés qualitatifs et créatifs,
composés d'ingrédients issus de filières locales

~ Un engouement indéniable pour offrir le meilleur à nos clients,
tout en faisant le bien grâce à une démarche de développement durable en constante évolution

CHEF GOURMET, la référence des Chefs en Suisse pour la boulangerie premium,
notre société indépendante et déterminée est fière
d'obtenir la CERTIFICATION B Corp avec 90.8 points,
après de longs mois de travail en équipe, de réflexion, d'évaluation, de patience et un
processus de vérification rigoureux.

*La certification B Corp est pour nous une véritable reconnaissance envers notre
ambitieuse démarche et valorise les quatre piliers d'engagements de Chef Gourmet :
Fournisseurs, Clients, Collaborateurs, Environnement.*



• Notre engagement... Fournisseurs :

Notre sélection attentive de fournisseurs respectueux de notre charte d'achats responsables, en privilégiant ceux qui se voient décerner des certifications et/ou labels garantissant qualité et sécurité alimentaire. Notre choix rigoureux de produits, conformes à notre cahier des charges, issus de filières locales, composés d'ingrédients naturels de qualité premium et sourcés à proximité des lieux de fabrication.

- ▶ **Accomplissements** : élaboration d'une charte des achats responsables partagée avec nos fournisseurs ; mise en avant des spécificités produits (gluten-free, végétarien, Clean Label...).
- ▶ **Objectif 2025** : développer la gamme de produits locaux ; privilégier les produits avec un processus de fabrication à faible impact environnemental.

• Notre engagement... Clients :

Nous garantissons la totale transparence et traçabilité de notre assortiment. Nous mettons la priorité sur la confiance et la communication auprès de nos clients.

- ▶ **Accomplissements** : réalisation d'une grande enquête de satisfaction clients avec d'excellents résultats, notamment en termes de service et communication.
- ▶ **Objectif 2025** : soutenir nos clients dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et les encourager à adopter des écogestes adaptés.

• Notre engagement... Collaborateurs·trices :

Nos origines, âges et univers différents font la richesse et la complémentarité de nos compétences. Nous mettons un point d'honneur à assurer le respect de chacun et sommes tous partie prenante des décisions de l'entreprise.

- ▶ **Accomplissements** : représentation de l'équipe au Conseil d'Administration avec un·e salarié·e élu·e chaque année ; amélioration du plan de congés payés supérieur à la base légale et valorisation de l'ancienneté ; mise en place d'une journée dédiée au bénévolat pour encourager l'engagement communautaire des collaborateurs·trices.
- ▶ **Objectif 2025** : obtenir un taux de satisfaction de +90% lors de la prochaine enquête auprès des collaborateurs·trices.

• Notre engagement... Environnement :

Nous avons mis en place des mesures afin de diminuer efficacement notre empreinte carbone, notamment en étroite collaboration avec notre partenaire logistique (planning de livraison optimisé) et en impliquant notre clientèle (augmentation du nombre de cartons par commande).

Nous avons instauré des écogestes et bonnes pratiques dans notre quotidien et nous sensibilisons nos fournisseurs et partenaires à entreprendre cette démarche de développement durable dans leur processus.

- ▶ **Accomplissements** : compensation de nos émissions à hauteur de 51,8T de CO₂ – contribuant à des projets de protection climatique suisses ; suivi et réduction de l'impact écologique des livraisons.
- ▶ **Objectif 2025** : remplacer progressivement les véhicules d'entreprise par des véhicules électriques.

À propos de B Corp

B signifie *Bénéfique pour tou·te·s*.

Les entreprises certifiées B Corp respectent des normes élevées en matière sociale, environnementale, de responsabilité et de transparence, et s'inscrivent dans une démarche de progrès.

La certification B Corp permet à CHEF GOURMET de rejoindre une communauté internationale de plus de 5000 entreprises intégrant une démarche positive, équitable et durable avec une approche forte dans cinq domaines d'impact :
Gouvernance ; Collaborateurs·trices ; Collectivité ; Environnement ; Clients.

Les entreprises certifiées B Corp considèrent l'incidence de leurs décisions sur l'ensemble de leurs parties prenantes. Ainsi, CHEF GOURMET a actualisé ses statuts juridiques et est fière de se positionner comme un partenaire de confiance, engagé et générateur de valeur.

La certification B Corp étant renouvelée tous les trois ans, CHEF GOURMET travaille déjà sur la mise en œuvre d'objectifs d'amélioration continue afin de poursuivre notre démarche responsable pour 2025, mobilisant toute notre équipe engagée ainsi que nos partenaires.

Le processus imposé par B Corp consiste en une évaluation rigoureuse et indépendante de l'impact de l'entreprise sur les humains et la planète. Tout est examiné, de l'empreinte carbone au soin apporté aux collaborateurs. Nous félicitons Chef Gourmet pour l'obtention de sa certification et nous nous réjouissons des prochaines étapes à venir avec eux au sein de la communauté en Suisse !

— Sébastien Chahidi , Responsable Certification Approche Standard & Communauté chez B Lab Suisse



À propos de Chef Gourmet

Référence des Chefs en Suisse pour la boulangerie Premium.

Pains, pâtisseries, viennoiseries, snacking salés et sucrés, produits sans gluten et avants-produits surgelés à destination de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Plus que jamais à votre écoute et à votre service, nous nous réjouissons de poursuivre notre aventure avec vous.

Plus d'informations : <https://www.chefgourmet.ch/>

Rejoignez Chef Gourmet sur les réseaux sociaux pour suivre l'avancée de nos actions !



À propos de B Lab Suisse

B Lab Suisse est la branche suisse de B Lab, un réseau mondial qui crée un changement des systèmes économiques par le biais de normes, de politiques, d'outils et de programmes pour les entreprises, et qui certifie les entreprises -appelées B Corps- qui montrent le chemin à suivre.

B Lab Suisse soutient les entreprises dans le processus de certification B Corp et leur fournit les outils nécessaires pour mesurer et améliorer leur impact.

B Lab Suisse a également développé un programme d'engagement appelé *Swiss Triple Impact* (STI), qui permet aux entreprises suisses de mesurer leur contribution aux Objectifs de Développement Durable (ODD).

À ce jour, la communauté suisse compte plus de 80 B Corps et, au niveau mondial, plus de 5000 entreprises sont certifiées, dans 80 pays et 155 industries.

Plus d'informations : <https://blab-switzerland.ch/>