

Chers clients, chers fournisseurs, chers partenaires et amis, ce mois de juin 2020 marque un tournant dans notre approche communicationnelle et c'est avec grand enthousiasme que nous éditons notre première Newsletter officielle ! L'objectif sera de vous informer trimestriellement des événements qui ponctuent la vie de notre société, en vous démontrant que Concordance est une PME vaudoise dynamique et innovante. Bonne lecture !

### COVID-19, pendant et après...

A l'arrivée du virus, nous avons mis en place des mesures de sécurité définies en réunion de crise. Port du masque, interdiction d'entrer dans les cuisines pour toute personne extérieure à l'entreprise, prise systématique de la température du personnel ne sont là que quelques exemples de notre nouvelle politique de sécurité en vigueur depuis mi-mars. Suite à la fermeture des écoles, nos efforts se sont concentrés sur la production des repas adultes (principalement en EMS et CMS), et c'est non sans peine que nous avons dû nous séparer provisoirement d'une partie nos effectifs.

Notre personnel est de retour et nous espérons tous que le COVID ne sera bientôt qu'un mauvais souvenir !

### Un nouveau Gérant de Site à Leysin



Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, Monsieur José Manuel Da Costa Alexandre, heureux père d'une famille de trois enfants, a rejoint notre équipe de l'ODMER (*Objectif De Maintien Et Réinsertion*) à Leysin. Cette cuisine assure la production

des repas de la trentaine de résidents sur place mais également celle de clients externes tels que le réfectoire des écoles, le CMS, la résidence du Soleil ou la garderie Arc-en-Ciel.

José Manuel a été engagé en tant que nouveau Gérant de Site, en remplacement de Monsieur Philippe Autrebon qui aura comme nouvelle mission de le secondar dans ses fonctions. Auparavant cuisinier à la Clinique Miremont de Leysin, José Manuel démontre un grand intérêt pour les nouveaux défis et passera prochainement ses examens de Brevet Fédéral de Chef de Cuisine. Nous lui souhaitons plein succès dans sa nouvelle activité et le remercions pour l'implication dont il fait preuve !

### Nos certifications et labels

Nous nous appliquons quotidiennement à réduire notre impact environnemental en privilégiant l'utilisation de produits locaux et de proximité. Nos cuisines de Puidoux et de Crissier ainsi que celle de notre restaurant l'urbanCROC sont labellisées « Ecocook », ce qui implique aussi une gestion efficiente de nos dépenses énergétique et l'utilisation de produits de nettoyages biodégradables. D'autre part, nos cuisines sont certifiées ISO22'000 (Management de la sécurité des denrées alimentaires). Enfin, l'équilibre alimentaire de nos menus labellisés « Fourchette Verte » est régulièrement contrôlé par des diététiciennes !



## Du soleil dans vos assiettes...

Concordance s'engage à consommer son énergie intelligemment et c'est pourquoi nous avons opté pour une certification « Hydro Suisse » afin de privilégier l'énergie issue des barrages de notre beau pays. D'autre part, en 2020, des panneaux solaires ont été installés sur le toit de notre immeuble de Puidoux, lequel regroupe notre centre administratif, notre principale cuisine de production et notre restaurant. Cette centrale solaire nous permet de bénéficier d'une énergie inépuisable et de limiter ainsi notre impact environnemental. Alors que 24% de l'énergie dépensée en février provenait du soleil, cette proportion est passée à 50% pour le mois d'avril et nous avons d'ores et déjà hâte de voir l'évolution de ce score durant les mois d'été à venir.

## UrbanCROC, notre restaurant labellisé « Fait Maison »



Hormis la restauration de collectivité et le service traiteur à la carte, Concordance a créé en 2017 un restaurant branché dans un cadre

décontracté au sein de la zone industrielle de Puidoux, juste en dessous de nos bureaux et à côté de notre principal site de production.

Aux commandes de sa cuisine, Magali, notre cheffe, propose de bons petits plats labellisés « Fait Maison », impliquant l'utilisation de produits travaillés sur place et limitant au strict minimum l'utilisation de denrées industrielles.



Notre carte, petite mais gourmande, évolue chaque semaine afin de proposer des recettes nouvelles en plus d'un menu du jour.



La salade ou le potage offert viendront éveiller vos papilles avant le plat de résistance. L'urbanCROC c'est aussi VOTRE restaurant que vous pouvez louer pour un événement privé, tous les soirs de la semaine ou le week-end ! Demandez-nous une offre ;-)

## Concordance Club

Créé en 2019, le Concordance Club a pour objectif de favoriser les rencontres entre partenaires, clients et collaborateurs afin de faire plus ample connaissance et de développer un esprit familial autour de la société. A l'heure des réseaux sociaux et impersonnels, Concordance Club souhaite créer une connexion humaine réelle en prenant le temps de se rencontrer dans un esprit d'ouverture, de partage, d'échange, de bienveillance et tout cela dans le respect de l'intégrité de chacun.



A ce jour, le club compte une section de moto active, celle qui a donné toute la réflexion au développement de nos activités. Le Club soutient également des événements tel que le 100<sup>ème</sup> du Vevey Natation ou le Lausanne Sport (Concordance en est un des sponsors officiels), et il compte proposer à l'avenir divers événements tel que des conférences, des spectacles, des pique-niques familiaux, des dégustations et bien plus encore.

**Nous nous réjouissons de vous retrouver lors de notre prochaine Newsletter et n'oubliez pas de visiter notre nouveau site internet ! [Concordance.ch](http://Concordance.ch)  
D'ici là, soyez gourmands !**