



CHANCELLERIE D'ÉTAT
BUREAU DE LA
COMMUNICATION

Reprise des activités de restauration de la Cité universitaire et de l'Université par Compass Group

Le Département de l'éducation, de la culture et des sports communique :

Depuis le 1^{er} janvier 2008, Compass Group, 9^e employeur mondial (400.000 collaborateurs), a repris l'exploitation des espaces de restauration dépendants de la Cité universitaire gérés par la société DSR jusqu'à fin décembre 2007. L'entreprise entend rapidement séduire sa future clientèle, en priorité les étudiants, par une cuisine équilibrée, variée et à des prix concurrentiels.

Basé à Kloten (ZH), Compass Group possède une solide expérience en matière de restauration, notamment dans le domaine de l'éducation dans lequel il s'est spécialisé avec sa division Scolarest. Au degré tertiaire, les compétences de la société sont d'ores et déjà reconnues par des instituts ou hautes écoles tels que l'EPFL. En Suisse, ce ne sont pas moins de 2.200 personnes qui sont actives et 110.000 repas sont servis quotidiennement.

Offrir un rapport qualité prix déifiant toute concurrence

En choisissant Compass Group, la commission de gestion de la Cité universitaire, en charge de la sélection d'un nouveau prestataire pour la Cité universitaire et pour les cafétérias de l'Université, a souhaité privilégier non seulement les étudiants de l'Université mais aussi ceux des environs en leur offrant, au restaurant de la Cité universitaire, une nourriture équilibrée et variée à un prix compétitif: un menu complet (salade, assiette du jour et fruit) coûtant 8,50 francs. Le savoir-faire, les garanties de qualité et les compétences professionnelles en termes de services et d'accueil ont particulièrement convaincu les membres de la commission.

Compass entend ainsi satisfaire au mieux les besoins de la clientèle estudiantine neuchâteloise, notamment en soignant la qualité de l'accueil et en offrant un rapport qualité prix déifiant toute concurrence, mais aussi en proposant une palette de mets novatrice et équilibrée, ainsi que des produits frais. Des animations seront en outre prévues tout au long de l'année, déclinant des thèmes culinaires.

Pour le groupe, le succès passe aussi par des savoir-faire certifiés (ISO 9001-2000 et 14001), des garanties strictes d'hygiène alimentaire (HACCP) et par la capacité à s'adapter à son environnement. Plusieurs milliers de francs pourraient rapidement être investis sur les différents sites.

Pour de plus amples renseignements :

Philippe Willi, adjoint au chef du Service des hautes écoles et de la recherche, président de la commission de gestion de la Cité universitaire, tél. 032 889 69 55.

Neuchâtel, le 11 janvier 2008