

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE & ENVIRONNEMENTALE

RSE

ÉCOLE HÔTELIÈRE

GENÈVE

**Nos engagements en Responsabilité Sociétale
et Environnementale**

Fondée en 1914, l'École Hôtelière de Genève (EHG) est l'une des plus anciennes et prestigieuses écoles hôtelières au monde — la troisième créée au niveau international. Institution à but non lucratif, 100 % suisse, EHG rayonne depuis plus de 110 ans au cœur de Genève, à deux pas du Palais des Nations et des organisations internationales.

Reconnue parmi les meilleures écoles hôtelières au monde, EHG propose des formations en langue française, allant de programmes de découverte avant l'université jusqu'aux diplômes de niveaux bachelor et postdiplôme, tous reconnus au niveau fédéral en Suisse et à l'international.

École à taille humaine, EHG cultive un esprit familial fort, un accompagnement personnalisé et des liens durables entre ses étudiants. Soutenue par un réseau actif d'alumni et une pédagogie ancrée dans l'excellence opérationnelle et l'innovation, l'EHG forme les futurs leaders de l'hospitalité, du luxe, de l'événementiel et de l'industrie de l'expérience au sens large.



**Nos engagements en Responsabilité Sociétale
et Environnementale**

The background of the entire page is a soft-focus photograph of several green leaves, likely from a plant like a lemon tree, with prominent veins. The leaves are in various shades of green, from light to dark, and are scattered across the frame. A thin horizontal line is visible at the top of the page.

RESPONSABILITÉ Sanitaire

L'EHG place la santé et la sécurité au cœur de ses priorités :

- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant un environnement sain pour les étudiants, le personnel et les clients.
- Formation aux pratiques sanitaires et aux protocoles HACCP, permettant aux futurs professionnels de maîtriser les standards internationaux.

RESPONSABILITÉ Alimentaire

- Suivi rigoureux des ingrédients et des fournisseurs afin de garantir une qualité irréprochable.
- Label Fait Maison
- Sensibilisation aux habitudes alimentaires saines et équilibrées, contribuant à un mode de vie durable.
- Utilisation de produits locaux et de saison, limitant ainsi l'empreinte carbone, nourriture « fait maison » plantation d'aromatiques dans nos espaces verts et jardinière de balcon pour quelques fleurs et légumes comestibles.

RESPONSABILITÉ Environnementale

Engagée dans le respect de la planète, l'EHG adopte des pratiques durables :

- Mise en place d'un jour sans viande par semaine pour sensibiliser à l'impact environnemental de la consommation de viande.
- Achat de fleurs de saison et mise en place d'une zone de pelouse avec fleurs sauvages pour favoriser la biodiversité. Mise en place d'hôtel à insectes et nichoirs dans nos espaces extérieurs.
- Sensibilisation aux enjeux du développement durable, intégrée dans les programmes pédagogiques.
- Installation de racks à vélos pour encourager la mobilité douce.
- Équipements éco-responsables et optimisation de la consommation énergétique pour un impact environnemental réduit.

RÉDUCTION DU Gaspillage alimentaire

- Réduction du gaspillage alimentaire grâce à des techniques optimisées en cuisine.
- Mise en place d'un tri sélectif des déchets et d'une politique de recyclage, impliquant activement étudiants et personnel.

RESPONSABILITÉ Sociétale

VALEURS & Bien-être

**L'EHG participe à promouvoir
une société plus juste et
équitable**

- Nos valeurs fondamentales – Professionnalisme, Respect, Innovation, Durabilité et Excellence – guident toutes nos actions.
- Mise en place d'un code de conduite pour les étudiants et collaborateurs afin d'assurer le respect de ces valeurs.
- Création d'une cellule de soutien dédiée aux étudiants, pour les accompagner face à des difficultés physiques ou psychologiques.
- Mise à disposition d'une personne de confiance externe pour les collaborateurs, offrant un soutien confidentiel à tout moment.

DIVERSITÉ ET Inclusion

- Diversité et inclusion au sein des programmes de formation, garantissant un environnement respectueux et équitable.
- Formation et sensibilisation au racisme en partenariat avec la Licra.
- Collaboration avec des associations locales, renforçant notre implication dans la communauté genevoise.
- Participation active au programme Bike to Work, promouvant une mobilité durable auprès de nos étudiants et collaborateurs.
- Obtention du Label 1+ Employeur, reconnaissant notre engagement à offrir des opportunités professionnelles à des personnes éloignées du marché du travail.

Engagement

Pour renforcer son engagement sociétal et environnemental, l'EHG met en œuvre :

- Une formation continue pour garantir l'excellence et l'innovation pédagogique.
- Favorisation des circuits courts, en travaillant avec des producteurs locaux engagés dans une démarche durable.
- Sensibilisation aux bonnes pratiques écologiques et sociétales, contribuant à la formation de futurs leaders responsables.
- Utilisation de technologies innovantes, optimisant la consommation d'énergie et la gestion des ressources : par exemple pour les machines à laver de nos buanderies
- Don de matériel informatique ancien au personnel pour réutilisation.
- Achat de matériel reconditionné autant que possible (par exemple certains téléphones portables)
- Utilisation de papier recyclé pour les imprimantes, pochettes d'ordinateur en plastique PET recyclé, broderie réalisée par les Etablissements Publics pour l'Intégration (EPI Genève).
- Participation au programme CEC Suisse (convention des entreprises pour le climat) et ambition d'obtenir la certification B-Corporation.
- Soutien aux ONG via un partenariat avec le CyberPeace Institute pour limiter les risques de cyberattaques.



Nous participons au programme de durabilité Swisstainable et sommes classés au niveau I – committed.

En savoir plus sur Swisstainable : switzerland.com/fr/swisstainable

Conclusion

L'École Hôtelière de Genève incarne l'excellence académique tout en étant un modèle de responsabilité sociétale et environnementale. En intégrant des pratiques durables et éthiques dans son enseignement, elle forme des professionnels conscients des défis mondiaux, prêts à façonner l'avenir de l'industrie hôtelière.