

Restaurants du personnel sains: Audit



Une alimentation équilibrée est déterminante pour le bien-être et la performance sur le lieu de travail. Par une offre de restauration adéquate, les entreprises contribuent à l'alimentation saine des collaborateurs sur leur lieu de travail.

L'offre alimentaire existante est analysée sur la base de normes suisses applicables en la matière. A partir de là, des possibilités d'optimisation concrètes sont expliquées sur place et un rapport final est rédigé.

A la demande des entreprises, les établissements de restauration peuvent, après s'être soumis à l'audit avec succès et avoir assisté à l'atelier, obtenir la distinction «restaurants du personnel sains» dans le cadre de la certification vivit et recevoir des supports de communication y relatifs (affiches, dépliant, articles de blog). L'année suivante, un nouvel audit de recertification est possible.

•

Objectifs

- Analyser l'offre alimentaire actuelle selon les normes de qualité suisses
- Exposer le potentiel d'optimisation de l'offre de restauration
- Recevoir un rapport contenant des possibilités d'optimisation concrètes

Performance vivit

- Coordination des rendez-vous avec le client
- Préparation et suivi
- Mise en oeuvre

Prix

à partir de CHF 2'500.-

Les prix indiqués s'entendent TVA et frais exclus.

Le contenu est ajusté en fonction de la durée. En fonction de la taille du groupe, un second spécialiste sera également présent.

Les modifications et compléments apportés aux contenus sont facturés en fonction du travail fourni.

Avons-nous suscité votre intérêt? Nous nous tenons personnellement à votre disposition.

vivit
centre de compétence pour la santé et la prévention de la CSS Assurance
Tribtschenstrasse 21
Case postale 2568
6002 Lucerne
058 277 60 00
info@vivit.ch
www.vivit.ch

Contenu

- Evaluation de l'offre de restauration et des menus
- Analyse des aliments utilisés ainsi que de leur valeur nutritive, de leur composition nutritionnelle et de leur mode de préparation
- Interview des responsables du restaurant ou du cuisinier
- Analyse des collations proposées dans l'entreprise
- Feed-back avec recommandations d'optimisation sur place
- Rapport avec évaluation de l'offre de restauration actuelle et des possibilités d'optimisation

Performance client

- Planification des rendez-vous et coordination
- Information et invitation aux collaborateurs
- Salles et matériel (beamer, laptop, flipchart, coffret d'animation, etc.)