



En-cas sains et réconfortants

- Boîte à idées et dégustations
- S'adapter aux réalités de terrain
- Enquête de satisfaction
- Valoriser les produits locaux

Approvisionnement

- Connaître et soutenir les filières
- Miser sur le circuit-court
- Garder des aliments « plaisir »
- Contacter des facilitateurs

Centrales d'achat

- Sensibiliser les responsables d'achat
- Les former
- Les accompagner (via Simon Lechat)

Labellisation

- Enjeux nutritionnels ET Green Deal
- S'adapter en fonction des publics
- Faire le lien avec l'offre disponible localement
- Faire évoluer le label

Coûts

- De la cohérence dans les contraintes
- Simplifier les cahiers des charges
- Sensibiliser le personnel et les patients
- L'économie du zéro gaspi
- L'importance de la santé

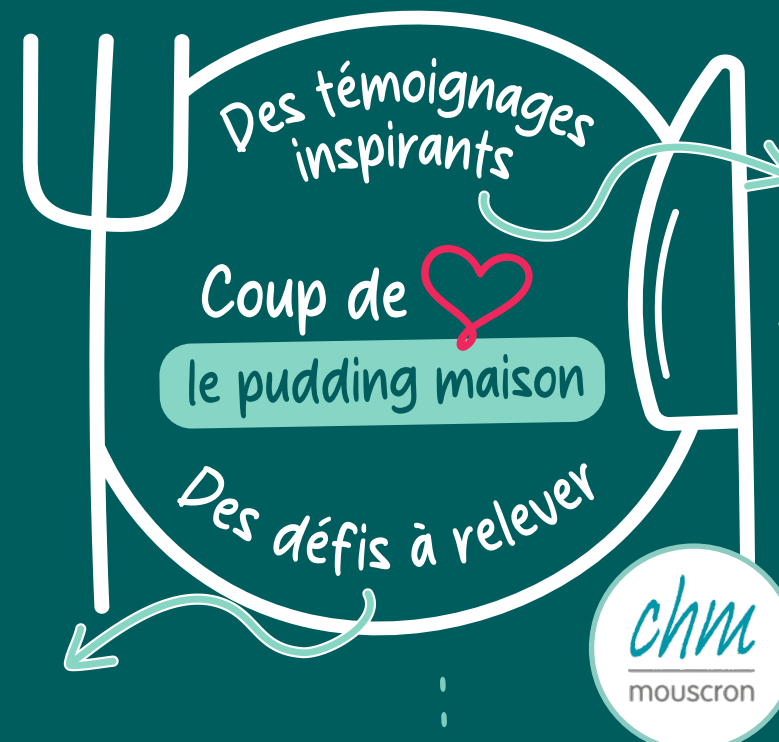


COHÉSION D'ÉQUIPE IMPLICATION DONNER DU SENS

- De plaisir à cuisiner pour le personnel
- De dégustations pour amener le changement
- De collaboration entre les implantations
- De communication



intelligentes
> < gaspillage alimentaire



avec



Augmenter l'impact de l'alimentation durable et miser sur la gourmandise

GT végétalisation et échanges de bonnes pratiques

- Cours de cuisine végé
- Réunir tous les métiers
- Échanges de recettes
- Rencontres entre cuisines et directions
- Développer la créativité des cuisiniers
- Rencontrer tous les acteurs de la filière

COLLABORER !

- Collaboration avec les fournisseurs
- Vérification des origines
- Vérification des labels
- Satisfaction des clients

COMMUNIQUER !



L'alimentation durable en Wallonie