



Cher participant,

Nous tenons à vous remercier par avance pour votre participation à cette enquête destinées à connaître l'opinion et les pratiques des restaurateurs en ce qui concerne le service du déjeuner.

Compléter ce questionnaire ne vous prendra que quelques minutes.

Toutes les informations obtenues par ce questionnaire seront traitées anonymement et confidentiellement.



Cette enquête fait partie d'une étude européenne et est menée en Belgique par Edenred.

Si vous désirez nous contacter personnellement: marie.cordiez@edenred.com



Instructions:

Veuillez cocher l'option qui décrit le mieux votre avis, pratique ou situation et répondre dans l'espace prévu à cet effet.

EMAIL:





Votre Restaurant



1-Dans quelle catégorie classeriez-vous votre établissement ?

(Une seule réponse possible)

- Café/Boulangerie/sandwicherie
- Vente à emporter
- Restaurant (établissement indépendant, tenu par vous-même)
- Chaîne de restauration (autre qu'un fast food)
- Restauration rapide (fast food)
- Restauration au sein d'un hôtel

Autre :



2-Quel est le nombre total de couverts que vous servez à l'heure du déjeuner/combien de déjeuners/emplacements terrasse comprise)

En semaine (Lundi -): Entre et déjeuners servis



3-Combien de personnes travaillent dans l'établissement?

Nombre d'employés en salle:

Nombre d'employés en cuisine:



4-Généralement, qui sont vos clients?

(Plusieurs réponses possibles)

- Familles
- Etudiants ou jeunes
- Travailleurs ou professionnels
- Retraités
- Touristes
- Autre



5-Proposez-vous une formule spéciale déjeuner/plat/repas/menu/offre ?

Oui

Non



##%





Votre Restaurant

6-Quelle formule proposez-vous ?

(Plusieurs réponses possibles)



- Un menu (entrée, plat principal et dessert)
- Plat du jour /spécialité de la journée
- Sandwich
- Salade
- Soupe
- A la Carte



Autre, veuillez spécifier :



#%#





Votre Restaurant



7-Connaissez-vous un ou des programmes promouvant l'alimentation équilibrée?

(Plusieurs réponses possibles)

- Oui, il s'appelle:
- Oui, j'ai entendu parler d'une initiative publique appelée:
- Oui, j'ai entendu parler d'une offre par une grande marque de l'industrie agro-alimentaire:
- Non, mais j'aimerais obtenir plus d'information à ce sujet
- Non et je ne suis pas intéressé par le sujet



8-Comment évalueriez-vous la connaissance de vos employés au sujet de l'alimentation équilibrée ?

(une réponse possible)

- Nous avons une forte connaissance du sujet
- Nous avons une connaissance moyenne du sujet et pourrions en apprendre plus
- Le degré de connaissance varie selon les employés et nous pourrions en apprendre plus
- Nous avons une faible connaissance du sujet et nous devrions en apprendre plus
- Je ne sais pas et nous ne sommes pas intéressés par le sujet



9-Dans quelle mesure êtes-vous d'accord ou non avec les affirmations suivantes concernant l'offre d'une alimentation équilibrée dans votre restaurant?



	Fortement d'accord	D'accord	Pas d'accord	Pas d'accord du tout	Pas d'opinion
Pas de temps à perdre pour ce genre d'activité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nos employés ne veulent pas changer leurs habitudes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nos employés ne sont pas intéressés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mes clients risquent de ne pas apprécier	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mes clients ne sont pas intéressés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nous n'avons pas d'argent ou budget pour cela	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



###





Votre Restaurant

10-Quelles solutions proposeriez-vous pour dépasser ces obstacles?



11-Voici le logo du projet FOOD. Avez-vous déjà vu ce logo et êtes-vous familier avec le projet? *(Une seule réponse possible)*

Veillez choisir l'option qui vous correspond le mieux



- J'ai déjà vu ce logo et le projet m'est familier
- J'ai déjà vu ce logo mais je n'ai aucune idée de quoi il est question
- Je n'ai jamais vu ou entendu parler de ce projet



##%





Votre Restaurant



12-Quelles sont des sources suivantes, celles qui vous ont familiarisées avec le projet FOOD?

(Plusieurs réponses possibles)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Site Internet FOOD | <input type="checkbox"/> Ticket restaurant |
| <input type="checkbox"/> Patron, directeur, Ressources humaines | <input type="checkbox"/> Journaux, magazines, livres |
| <input type="checkbox"/> Intranet ou site Internet de l'entreprise | <input type="checkbox"/> Le bus FOOD en octobre 2009 |
| <input type="checkbox"/> Employés d'un restaurant | <input type="checkbox"/> DVD |
| <input type="checkbox"/> Facebook, Second life, twitter, ou autre réseau social | <input type="checkbox"/> Conférences, séminaires, formations |
| <input type="checkbox"/> Personnel de santé (docteur, infirmière, autre) | <input type="checkbox"/> Télévision/radio |
| <input type="checkbox"/> Emails | <input type="checkbox"/> Matériel d'information dans un restaurant (poster, dépliant, set de table, plateaux, etc.) |
| <input type="checkbox"/> Famille et/ou amis | |



Autre :



13-Quelle source ci-dessus avez-vous trouvé la plus utile pour vous, personnellement ?



Votre réponse



- | | |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Site Internet FOOD | Ticket restaurant |
| Patron, directeur, Ressources humaines | Journaux, magazines, livres |
| Intranet ou site Internet de l'entreprise | Le bus FOOD en octobre 2009 |
| Employés d'un restaurant | DVD |
| Facebook, Second life, twitter, ou autre réseau social | Conférences, séminaires, formations |
| Personnel de santé (docteur, infirmière, autre) | Télévision/radio |
| Emails | Matériel d'information dans un restaurant (poster, dépliant, set de table, plateaux, etc.) |
| Famille et/ou amis | |



14-Toujours concernant les sources ci-dessus, veuillez préciser ce qui a le plus attiré votre attention

(Une réponse possible)

- Format
 Message
 Style
 Images, animation
 Qualité
- Autre :

15-Durant les 12 derniers mois, avez-vous utilisé l'un des outils du projet FOOD (dépliant, brochure, site Internet, vidéos, bus FOOD ou autre) pour informer vos clients ou former vos employés ?

Oui Non



##%





Votre Restaurant

16-Veuillez indiquer l'utilité des outils FOOD suivants pour informer vos clients et employés.



Outils FOOD	Non utilisé	Je l'ai utilisé et je pense qu'il est...			
		Très utile	Utile	Plutôt utile	Inutile
Un symbole dans la carte à côté des options équilibrée	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Posters	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sets de table	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dépliant/guide	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Information sur les tables (par exemple des petits chevalets d'information)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Site Internet FOOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vidéos FOOD sur Internet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Formations FOOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Visite du bus FOOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Information donnée par les employés du restaurant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les recommandations FOOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vitrophanie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DVD FOOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autre : <input type="text"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



#%#





Votre Restaurant



17-Au cours des 12 derniers mois, avez-vous remarqué un quelconque bénéfice grâce au projet FOOD pour vos clients et/ou employés? Non Oui

17-Si oui, veuillez décrire quoi :



18-Le projet FOOD promeut l'alimentation équilibrée pour le temps du déjeuner. Lequel des aspects suivants d'un repas est reconnu comme ayant un impact sur l'équilibre d'un repas?

Oui Non Je ne sais pas



La méthode de cuisson (préférer : grillé, au four ou à la vapeur)

La taille des portions (offrir 2 portions)



Le type des matières grasses, (favoriser les douces, non saturées, huiles végétales)

La mise à disposition de salières sur les tables (à éviter)

Aliments basses calories



Aliments à faible teneur en gras, sans sel et/ou sucre

Des aliments variés dans des quantités raisonnables, dans un environnement agréable

Des aliments végétariens



La quantité de légumes (beaucoup, cuits et crus, moitié de l'assiette)

La quantité de fruits (en proposer plus)

La taille des portions (doit rester petites)



De bons aliments, goûteux

Une nourriture agréable qui est bonne pour la santé

Un outil marketing pour vendre plus



Des aliments bio (à privilégier)

Des produits locaux

Type de dessert (fruit ou laitage maigre)



Type de boisson (beaucoup)

La quantité et le type de viande (réduire la fréquence et la quantité) (préférer la viande blanche) (substituer avec des légumineuses, céréales, légumes, soja)

La quantité de poisson (à offrir chaque semaine)



Type d'entrée (olives, fruits et légumes plutôt que des biscuits et cacahouètes salées)

Type et quantité de pain (préférer le complet, quantité modérée)



##%





Votre Restaurant



19-Avez-vous déjà apporté des changements dans votre menu et votre service dans les derniers 12 mois, basés sur le projet FOOD ou toute autre recommandation? *(une réponse possible)*

- Oui, nous avons apporté quelques changements
- Oui, nous avons apporté beaucoup de changements.
- Non, nous ne nous intéressons pas à ce genre de recommandations
- Non, nous n'y avons pas pensé
- Non, nous cuisinons déjà par rapport à ces recommandations
- Non, mais nous pensons à changer
- Pas encore, mais nous sommes préparés à apporter des changements



20-Si vous n'avez appliqué aucune des recommandations FOOD ou autres recommandations pour une offre équilibrée dans les 12 derniers mois, pouvez-vous dire pourquoi ? *(Plusieurs réponses possibles)*

- Je n'ai pas l'argent/le budget
- Je n'ai pas le temps
- Je ne vois pas l'intérêt
- Mes clients ne sont pas en demande
- J'étais déjà impliqué dans ce sujet

Autre, veuillez spécifier : _____



21-Les affirmations suivantes sont fréquemment utilisées à propos des repas équilibrés dans les restaurants. Veuillez indiquer les options qui décrivaient le mieux votre opinion il y a 12 mois et celles qui décrivent le mieux votre opinion aujourd'hui



Il y a 12 mois					Affirmation	Aujourd'hui				
Tout à fait d'accord	D'accord	Neutre	Pas d'accord	Pas d'accord du tout		Tout à fait d'accord	D'accord	Neutre	Pas d'accord	Pas d'accord du tout
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Cela prend plus de temps de cuisiner équilibré	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Les plats équilibrés ne sont pas aussi bons que ceux qui ne sont pas équilibrés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Préparer des plats équilibrés coûte plus cher	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Il n'y a pas de réel avantage à servir des repas équilibrés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Les clients ne veulent pas de repas équilibrés quand ils viennent au restaurant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Les employés du restaurant n'ont aucune influence sur l'équilibre alimentaire des clients	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Les entreprises devraient aider leurs employés à accéder à une alimentation équilibrée	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Préparer des plats équilibrés est plus difficile	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Préparer des plats équilibrés serait trop compliqué	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Il est possible d'essayer de servir des plats équilibrés avec peu d'investissement ou de coûts de façon à voir si cela fonctionne	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Les clients apprécient une offre équilibrée	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



##%



Votre Restaurant

22-Veuillez indiquer les options qui décrivent le mieux la pratique dans votre restaurant telle qu'elle était il y a 12 mois et telle qu'elle est aujourd'hui.

Il y a 12 mois						Pratique du restaurant	Actuellement					
Jamais, je ne veux/peux pas le faire	Jamais, je ne savais pas qu'il y avait un besoin	Pas encore mais je pense à cette possibilité	Pas encore mais j'ai décidé de changer	Oui, la plupart du temps	Oui, tout le temps		Jamais, je ne veux/peux pas le faire	Jamais, je ne savais pas qu'il y avait un besoin	Pas encore mais je pense à cette possibilité	Pas encore mais j'ai décidé de changer	Oui, la plupart du temps	Oui, tout le temps
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous favorisons les méthodes de cuisson avec peu de matières grasses : vapeur, au four ou grillé plutôt que frit.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous offrons deux tailles de plat principal	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous servons beaucoup de légumes : accompagnement avec le bar à salade ou moitié de l'assiette avec le plat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous proposons des fruits comme dessert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous proposons des desserts à base de produits laitiers chaque semaine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous proposons du pain complet à nos clients	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous ne plaçons pas de salière sur la table	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous proposons de la volaille ou de la viande blanche chaque semaine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Le poisson est au menu au moins une fois par semaine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous offrons une carafe d'eau sur demande (gratuitement)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous servons des olives, crudités fruits secs en apéritif plutôt que des biscuits ou cacahouètes salées	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous servons de l'huile d'olive plutôt que du beurre avec le pain	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous informons nos clients à propos de l'alimentation équilibrée et les guidons	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Des brochures et/ou posters sont à disposition des clients pour les informer sur l'alimentation équilibrée	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Nous identifions clairement l'option équilibrée sur le menu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



##%





Votre Restaurant



23-Depuis les derniers 12 mois, avez-vous remarqué un quelconque changement chez vos clients à propos:



Augmentation

Pas de
changement

Baisse

De la demande pour des repas équilibrés

Des ventes de plats équilibrés

De la demande pour des portions plus petites

De l'intérêt pour ou une demande d'information à propos de l'alimentation équilibrée

24-De quel type de matériel aimeriez-vous disposer pour vous aider à informer vos clients et vos employés à propos de l'alimentation équilibrée

(Plusieurs réponses possibles)

- DVD
- Dépliants
- Quiz
- Formations

Autre, veuillez spécifier :



##%





Informations personnelles



Pour garantir la fiabilité de cette enquête, nous avons besoin de quelques informations personnelles additionnelles qui resteront elles aussi confidentielles.

25-Vous êtes? un homme une femme



26-Quelle est votre année de naissance ?



#%#





Commentaires, suggestions



27-Cet espace est dédié à vos commentaires à propos du projet FOOD. Vous a-t-il été utile pour équilibrer votre alimentation pendant vos pauses déjeuner ? Vos suggestions pour améliorer le projet sont les bienvenues!



Souhaitez-vous être tenu au courant des résultats de cette enquête ?

Oui Non



##%

Valider vos
réponses

