



**FOOD – Evaluation du suivi des recommandations FOOD
dans les restaurants**

**Méthodologie – outils : grille d'observation (version
française)**

Répondants : Observateurs ou auditeurs & restaurateurs - Entreprise

Contexte et remarques pour l'utilisation de l'outil

Cet outil est utilisé dans le cadre du Programme européen FOOD, Fighting Obesity through Offer and Demand qui vise à promouvoir une alimentation équilibrée durant la journée de travail.

Il s'agit d'une grille d'observation utilisée dans le cadre de visites surprises dans les restaurants appliquant les recommandations FOOD.

Visites surprises dans les restaurants appliquant les recommandations FOOD

Restaurant visité : _____ Date : _____

Catégorie de restaurant (indépendant, chaîne, fast-food, etc.) :

Visité par : _____

Personnel interrogé (si besoin) : _____

METHODOLOGIE

1. Avant de réaliser la visite, prendre en compte les recommandations que le restaurant a décidé de mettre en œuvre.

2. Observez le plus indépendamment possible du personnel les éléments suivants:

1. Le respect des recommandations nationales FOOD dans le restaurant
2. L'utilisation des outils FOOD (en fonction du pays)
3. La disponibilité d'autres informations concernant la nutrition et/ou la santé
4. La capacité et la volonté du personnel à répondre aux questions à propos du programme FOOD et d'une alimentation saine.

3. Vous pouvez vérifier si les recommandations sont correctement mises en œuvre de différentes façons :

Demander le menu, commander un plat si possible (vérifier si possible la qualité et le goût de la nourriture : quantité de sel ou de matière grasse, proportion de légume dans l'assiette...)

Regarder la salle et les autres tables : est-ce que les outils sont affichés, est-ce que les salières sont sur les tables, l'eau est-elle à disposition, qu'en est-il du pain ? ...

4. Pour aller plus loin, interrogez le personnel

Si vous ne pouvez pas réaliser toutes les observations par vous-même, vous pouvez interroger le personnel du restaurant et compléter les items précédents.

Vous pouvez également poser des questions à propos du programme FOOD et de l'alimentation équilibrée afin d'évaluer les connaissances du personnel et les habitudes du restaurant.

Entourer ou cocher la réponse la plus appropriée pour chaque item

		Pratiques observées dans le restaurant	Oui	Non	n/a	commentaires
Les recommandations peuvent être ajustées en fonction du pays dans lequel se trouve le restaurant	1	On retrouve au menu des aliments cuits au four, à la vapeur ou grillés	1	2	3	
	2	Des portions supplémentaires sont proposées pour le plat principal	1	2	3	
	3	Au moins une entrée avec de la salade est proposée (légumes crus et/ou fruits)	1	2	3	
	4	Au moins un plat de poisson ou de protéines végétales est proposé	1	2	3	
	5	Des légumes et des féculents sont proposés en accompagnement de tous les plats	1	2	3	
	6	Au moins un dessert avec des fruits frais est proposé	1	2	3	
	7	Comme apéritif, le restaurant propose des olives, des fruits secs ou des légumes crus plutôt que des cacahuètes ou des biscuits salés	1	2	3	
	8	L'assaisonnement des salades est fait de fromage blanc à faibles calories, de jus de citron et herbes aromatiques	1	2	3	
	9	On sert du pain complet	1	2	3	
	10	Des carafes d'eau sont systématiquement servies aux clients	1	2	3	
Informations supplémentaires	11	Les outils du programme FOOD sont utilisés/affichés dans le restaurant (porte-menu, poster, brochure ...) Merci de préciser quel(s) outil(s) est/sont utilisé(s)	1	2	3	Merci de préciser quel(s) outil(s) est/sont utilisé(s)
	12	Les informations nutritionnelles sont disponibles dans le restaurant	1	2	3	
	13	Des informations nutritionnelles sur une alimentation équilibrée sont visibles de tous	1	2	3	
	14	Il est possible de commander un repas équilibré (directement proposé dans le menu, ou possible en self-service)	1	2	3	
	15	De la nourriture locale est utilisée et servie	1	2	3	
	16	Le personnel est disposé à vous aider dans le choix d'un repas équilibré	1	2	3	
	17	Le personnel connaît bien l'alimentation équilibrée et les plats sains	1	2	3	

N/A = Non applicable à ce restaurant. Si le restaurant visité ne sert pas du tout de pain, veuillez l'indiquer sur la ligne et cocher "3".

2. Commentaires supplémentaires du visiteur de FOOD :

3. Informations complémentaires fournies par le personnel/le propriétaire du restaurant :

Signature