



**FOOD – Questionnaire du baromètre auprès des  
restaurateurs**

**Menus et services proposés aux salariés  
(version française)**

Répondants : 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'un auto-questionnaire destiné aux restaurateurs, dans le cadre du Programme européen FOOD, pour mieux connaître leurs opinions et pratiques en matière de menus et services proposés aux salariés à l'heure du déjeuner.

## Questionnaire du baromètre restaurateur

Chère participante, Cher participant,

Nous tenons d'ores et déjà à vous remercier pour votre participation à cette enquête qui nous permettra de mieux connaître les opinions et pratiques des restaurateurs en matière de menus et services proposés à l'heure du déjeuner.

Cette enquête s'inscrit dans le cadre d'un programme européen. Répondre au sondage ne vous prendra que quelques minutes. Toutes les informations obtenues seront traitées de manière anonyme et confidentielle. Merci de cocher la ou les réponses qui vous conviennent le mieux

Merci pour l'attention que vous voudrez bien lui accorder.

<b>1. Dans quelle catégorie classez-vous votre établissement ? (une seule réponse possible)</b>	
a) Café/Boulangerie/Sandwicherie	<input type="checkbox"/>
b) Plats à emporter	<input type="checkbox"/>
c) Restaurant (indépendant)	<input type="checkbox"/>
d) Vous faites partie d'une chaîne (hors restauration rapide)	<input type="checkbox"/>
e) Restauration rapide	<input type="checkbox"/>
f) Restaurant cuisine du monde	<input type="checkbox"/>
g) Autre (précisez)	<input type="checkbox"/>
Si autre, précisez :	

<b>2. Habituellement, combien de repas servez-vous à l'heure du déjeuner ? (une seule réponse possible)</b>	
Entre 10 et 30 repas	<input type="checkbox"/>
Entre 31 et 50	<input type="checkbox"/>
Entre 51 et 100	<input type="checkbox"/>
Plus de 100	<input type="checkbox"/>

<b>3. Habituellement, quel est le type de clientèle de votre établissement ? (plusieurs réponses possibles)</b>	
a) Familles	<input type="checkbox"/>
b) Etudiants	<input type="checkbox"/>
c) Travailleurs, employés, ouvriers,...	<input type="checkbox"/>
d) Autre	<input type="checkbox"/>
Si autre, précisez :	

**4. Quel est le niveau de connaissances de votre personnel (y compris vous-même) en matière d'alimentation équilibrée ? (une seule réponse possible)**

a) Nous avons un très bon niveau de connaissances à ce sujet	<input type="checkbox"/>
b) Nous avons un niveau moyen que nous pourrions encore améliorer	<input type="checkbox"/>
c) Nous avons un niveau faible et nous devrions l'améliorer	<input type="checkbox"/>
d) Je ne sais pas et mon personnel n'est pas intéressé par ce type de connaissances	<input type="checkbox"/>

**5. Vous trouverez ci-dessous le logo du programme FOOD. Avez-vous déjà vu ce logo ou connaissez-vous ce programme ? (une seule réponse possible)**

a) J'ai déjà vu ce logo et je connais le programme	<input type="checkbox"/>
b) J'ai déjà vu ce logo mais je ne sais pas de quoi il s'agit	<input type="checkbox"/>
c) Je ne l'ai jamais vu ou je n'ai jamais entendu parler du programme	<input type="checkbox"/>

**6. Comment avez-vous pris connaissance du programme FOOD ?**

a) Le site Internet du Programme FOOD	<input type="checkbox"/>
b) Facebook, twitter, et autres media sociaux	<input type="checkbox"/>
c) Journaux/magazines	<input type="checkbox"/>
d) Emails	<input type="checkbox"/>
e) Mon manager/mes collègues	<input type="checkbox"/>
f) Famille et/ou amis	<input type="checkbox"/>
g) Sessions de formation	<input type="checkbox"/>
h) Autre restaurant	<input type="checkbox"/>
i) Informations dans les restaurants (affiches, brochures, personnels du restaurant, etc.)	<input type="checkbox"/>
j) Communications envoyées par l'UMIH	<input type="checkbox"/>
k) Vitrophanie, Ticket restaurant	<input type="checkbox"/>
l) Je ne connais pas le programme FOOD	<input type="checkbox"/>

**7. Avez-vous mis en œuvre sur votre carte ou dans vos menus les recommandations FOOD au cours des 12 derniers mois ?**

Oui	<input type="checkbox"/>
Non	<input type="checkbox"/>

<i>Si oui, merci de cocher les recommandations que vous avez suivies (plusieurs réponses possibles)</i>	
Favorisez les modes de cuisson à la vapeur, au four et au grill	<input type="checkbox"/>
Je propose deux tailles de plat: assiette avec portion normale / assiette avec portion réduite	<input type="checkbox"/>
Je propose au moins une entrée à base de crudités (légumes et/ou fruits crus)	<input type="checkbox"/>
Je propose au moins un plat à base de poisson ou de protéines végétales	<input type="checkbox"/>
Je propose une garniture à base de légumes et de féculents pour tous les plats	<input type="checkbox"/>
Je propose au moins un dessert à base de fruits frais	<input type="checkbox"/>
Je propose en apéritif, olives, fruits secs, légumes crus en remplacement des cacahuètes et autres biscuits salés	<input type="checkbox"/>
Je propose un assaisonnement pour les crudités à base de fromage blanc maigre, jus de citron, aromate	<input type="checkbox"/>
Je propose du pain complet	<input type="checkbox"/>
Je propose spontanément une carafe d'eau à mes clients	<input type="checkbox"/>

<i>Si non, merci de cocher les raisons pour lesquelles vous n'avez appliqué aucune des recommandations (plusieurs réponses possibles)</i>	
je n'ai pas le budget	<input type="checkbox"/>
je n'ai pas le temps	<input type="checkbox"/>
Je ne les considère pas utiles	<input type="checkbox"/>
Les clients ne me le demandent pas	<input type="checkbox"/>
J'ai déjà essayé	<input type="checkbox"/>
Autre	<input type="checkbox"/>
Si autre, précisez :	

<b>8. Au cours des 12 derniers mois, avez-vous constaté chez vos clients des changements concernant ? (une réponse par question)</b>			
	Hausse	Pas de changement	Baisse
a) La demande de plats équilibrés / alimentation saine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) La vente de plats / menus équilibrés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) La demande de portions / assiettes plus petites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Dans l'intérêt/ la demande d'informations sur la composition équilibrée du repas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**9. Les affirmations suivantes à propos de l'alimentation saine dans les restaurants sont fréquemment exprimées. Selon vous :**

	Tout à fait d'accord	D'accord	Neutre	Pas d'accord	Pas du tout d'accord
a) Cuisiner des plats équilibrés prend plus de temps	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Les plats équilibrés/sains n'ont pas aussi bon goût que les plats moins équilibrés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Préparer des plats équilibrés coûte cher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Les clients ne veulent pas de repas équilibrés quand ils mangent au restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Le personnel du restaurant ne peut rien faire pour changer les habitudes alimentaires de ses clients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) Préparer des plats équilibrés / sains est plus difficile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) Les clients remarqueraient et apprécieraient une offre de plats sains / équilibrés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**10. Dans l'hypothèse où vous souhaiteriez proposer une offre de plats plus équilibrée à vos clients, les nouvelles technologies (applications mobiles, outils en ligne) peuvent vous aider à faire évoluer vos habitudes en cuisine**

Tout à fait d'accord	<input type="checkbox"/>
D'accord	<input type="checkbox"/>
Neutre	<input type="checkbox"/>
Pas d'accord	<input type="checkbox"/>
Pas du tout d'accord	<input type="checkbox"/>

**11. Dans l'hypothèse où vous souhaiteriez proposer une offre de plats plus équilibrée à vos clients, quel type de technologie serait le plus adapté pour vous y aider ? (plusieurs réponses possibles)**

a) Une application mobile fournissant des astuces sur la cuisine saine et des recettes de plats équilibrés	<input type="checkbox"/>
b) Une application mobile facile d'utilisation liée à une base de données vous permettant de déterminer l'apport nutritionnel des plats préparés (faible teneur en graisses, riche en fibre, faible teneur en sel, etc.)	<input type="checkbox"/>
c) Une application mobile permettant de déterminer les portions idéales d'un plat donné dans le cadre d'une alimentation équilibrée	<input type="checkbox"/>
d) Un jeu permettant d'apprendre à mieux équilibrer les plats préparés	<input type="checkbox"/>
e) Une application mobile qui aide à choisir les produits les plus sains parmi un groupe de produits similaires lorsqu'on fait ses courses	<input type="checkbox"/>
f) Un cours en ligne (MOOC) sur l'alimentation équilibrée	<input type="checkbox"/>
g) Autre :	<input type="checkbox"/>
Si autre, précisez :	

**12. Etes-vous un restaurant FOOD ?**

Oui	<input type="checkbox"/>
Non	<input type="checkbox"/>

### Suggestions et commentaires

Cet espace est réservé à vos commentaires concernant le programme FOOD (Fighting obesity through offer and demand). Toute suggestion est également la bienvenue !