



**« Stratégie de communication du restaurant
d'entreprise pour favoriser la consommation
d'une alimentation plus saine au sein du personnel
de l'HFR Fribourg - Hôpital cantonal. »**

Travail de diplôme

Remis à la

Haute Ecole de Gestion HEG Fribourg

rédigé par

Xavier Dubuis

Eric Décosterd, responsable des études postgrades HEG

Olivier Rappaz, directeur de cours

Laurent Pittet, expert

Septembre 2021

Management summary

Thématique traitée et délimitation du sujet

Ce travail de diplôme a pour objectif de proposer des actions de communication permettant de valoriser les efforts entrepris par le service de restauration de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal¹ en termes de durabilité et d'équilibre alimentaire, et, de manière plus globale, de promouvoir une alimentation saine et durable auprès du personnel hospitalier. Un sondage a été effectué et des entretiens individuels menés avec les différents acteurs concernés par la thématique de l'alimentation à l'HFR, ayant permis de dégager trois axes de communication qui pourraient être développés au cours de l'année 2022. Vu le nombre important d'employés² sur le site de Fribourg (plus de 2500), l'étude s'est limitée au service de restauration de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal.

Objectif du travail

- Identifier les pratiques des usagers du restaurant du personnel de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal en matière d'alimentation, leur sensibilité écologique et leurs attentes vis-à-vis du service de restauration.
- Valoriser les efforts fournis et les mesures prises par le service de restauration pour promouvoir une alimentation saine et durable.
- Proposer des actions de communication pour soutenir le service de restauration dans sa promotion pour une alimentation saine et durable.

Méthodologie

Afin de situer la problématique, d'analyser la situation et de proposer des actions de communication adéquates, trois démarches ont été entreprises :

1. Une recherche bibliographique afin d'appréhender différents aspects de la santé et de la durabilité dans l'alimentation.
2. Un sondage pour définir les attentes et les comportements des utilisateurs du restaurant du personnel.
3. Un série d'entretiens pour comprendre le fonctionnement du service de restauration. Chaque entretien a duré environ une heure, était structuré par une série de questions

¹ L'HFR est le réseau hospitalier fribourgeois qui regroupe cinq hôpitaux : l'HFR Billens, l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal (dont le service de restauration est l'objet de cette étude), l'HFR Meyriez-Murten, l'HFR Riaz et l'HFR Tafers.

² Le masculin générique est utilisé dans ce travail et concerne aussi bien les hommes que les femmes.

disponibles en annexe et a été enregistré avec l'accord des participants³. Les personnes interviewées sont les suivantes :

- La personne responsable de la gestion des repas à l'HFR (notamment les aspects nutritionnels des repas servis).
- La cheffe de clinique d'endocrinologie et diabétologie à l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal.
- Le chef de cuisine de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal.
- Le spécialiste achats de l'HFR
- Le responsable du service de restauration de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal

Les différentes étapes de cette recherche ont été menées simultanément de juin à septembre 2021.

Enseignements majeurs

Les principaux enseignements de cette étude concernent tout d'abord les efforts entrepris par le service de restauration de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal en termes de durabilité et de santé dans l'alimentation : des actions et des pratiques existent actuellement, mais elles ne sont pas suffisamment communiquées aux usagers du restaurant du personnel. Le second enseignement est que ces derniers font preuve de conscience écologique, mais peinent à la concrétiser par des comportements adaptés.

³ Ces entretiens n'ont pas été retranscrits mais les enregistrements nous ont permis de compléter nos notes au moment d'analyser les données.

Table des matières

1	Introduction.....	3
2	Analyse de situation	3
2.1	Les problématiques actuelles autour d'une alimentation durable	3
2.1	Contexte régional.....	5
2.2	Le service de restauration de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal.....	6
2.2.1	Organisation et offre	6
2.2.2	Alimentation et durabilité	7
2.2.3	La communication du service de restauration	10
3	Sondage	11
3.1	Objectif du sondage.....	12
3.2	Profil des répondants.....	12
3.3	Analyse des réponses au sondage	12
3.4	Synthèse du sondage.....	15
4	Synthèse générale	15
5	Stratégie et plan d'action.....	16
5.1	Objectifs.....	16
5.2	Publics cibles	17
5.2.1	À l'internes	17
5.2.2	À l'externes	17
5.3	Messages	18
5.4	Axes stratégiques	18
5.5	Actions de communication.....	19
5.5.1	Les coulisses de la restauration	19
5.5.2	Une nouvelle identité	19
5.5.3	Informers	20
5.5.4	Réitérer la semaine santé.....	23
5.5.5	Tableau récapitulatif des actions, publics cibles et messages.....	23
5.6	Organisation	24
5.7	Planning.....	24
5.8	Budgets.....	25
5.9	Phase d'évaluation	26
6	Conclusion.....	26
7	Bibliographie.....	27

1 Introduction

En mai 2021, une pétition lancée par des médecins et étudiants en médecine demandait aux Hôpitaux Universitaires de Genève de réduire la quantité de protéines animales dans les repas servis à leurs employés. Son objectif : préserver la santé du personnel et protéger l'environnement en optant pour une alimentation durable. Selon les différentes sources consultées pour ce travail, il apparaît évident aujourd'hui qu'une nourriture saine est également produite de façon responsable et durable.

À Fribourg, le service de restauration prépare des repas pour les patients hospitalisés, mais également pour les usagers du restaurant du personnel, qui accueille quotidiennement plus de 250 collaborateurs. Comment la question de la durabilité dans l'alimentation y est-elle traitée ?

Le cadre hospitalier, la taille des infrastructures et certaines exigences logistiques limitent parfois la marge de manœuvre en terme d'innovation en cuisine, mais n'empêchent pas la mise en place de pratiques et de mesures visant à respecter et à promouvoir les principes d'une alimentation durable. Quels sont ces principes, et comment les mesures appliquées sont-elles perçues par les employés de l'hôpital ? Pour y répondre, nous allons dans un premier temps appréhender la problématique d'une alimentation durable, puis analyser la situation de l'HFR tout en essayant de mieux cerner le comportement et les attentes des usagers du restaurant au moyen du sondage effectué.

Cette phase d'analyse nous permettra de définir les publics cibles, les messages et les axes stratégiques à développer afin de valoriser le travail du service de restauration et de sensibiliser les employés aux bénéfices d'une alimentation équilibrée et durable.

2 Analyse de situation

2.1 Les problématiques actuelles autour d'une alimentation durable

« Aucun levier n'est plus puissant que l'alimentation afin d'optimiser la santé humaine et la durabilité de notre environnement »¹

La thématique d'une alimentation durable est complexe et transversale, et regroupe deux grands domaines : la santé et l'écologie. Les pratiques et les comportements bons pour l'un bénéficient généralement à l'autre. Une consommation de viande rouge trop importante serait

¹ Commission EAT-Lancet, « *Rapport de synthèse de la commission EAT-Lancet* », 2019

par exemple à l'origine de maladies cardiovasculaires et du diabète de type 2², et a également un impact en termes de durabilité puisque sa production industrielle nécessite beaucoup d'eau et génère énormément de CO2. Les produits locaux, frais et contenant de nombreux nutriments, sont considérés meilleurs pour la santé et pour l'environnement puisqu'ils ne transitent que sur quelques kilomètres et n'ont pas besoin d'être traités et emballés pour le transport.³

En 2019, la commission EAT-Lancet réunissait 37 scientifiques d'horizons différents afin de définir un régime alimentaire mondial permettant de nourrir une population croissante avec une alimentation à la fois saine et respectueuse de l'environnement. Selon cette commission, la consommation et la production alimentaire « *ont un impact disproportionné sur la santé humaine et la durabilité de l'environnement.* »⁴, et l'application d'un régime alimentaire mondial éviterait 11 millions de décès précoces par année, soit entre 19 et 24% de la population adulte du globe.³

Les principaux enjeux écologiques et sanitaires liés à l'alimentation sont :

- La production et la consommation de protéines d'origine animale : « *La plupart des études concluent qu'un régime riche en plantes (fruits, légumes, noix, graines complètes) et contenant une plus petite proportion d'aliments d'origine animale confère des avantages à la fois pour la santé et l'environnement.* »³
D'un point de vue écologique, on estime en effet que l'élevage, en plus d'être responsable de 14.5% des gaz à effet de serre, est extrêmement gourmand en eau et en céréales. Un kilo de bœuf produit de façon industrielle nécessite 13'500 litres d'eau, bien plus que la quantité nécessaire à la culture du riz (1400 litres), et près de 40% des céréales produites dans le monde sont destinés au fourrage animal.⁵
- Les déchets et notamment les emballages : entre 4.8 et 12.7 millions de tonnes de plastiques et 1.5 milliard de microplastiques (déchets d'une taille de moins de 5mm) sont déversés chaque année dans les mers et les océans.⁶
- Le gaspillage alimentaire : prêt de 30% des terrains agricoles mondiaux serviraient à produire de la nourriture non consommée.⁷

² OFSP, « *Sixième rapport sur la nutrition en Suisse* », 2012

³ Fondation pour le développement durable des régions de montagne, « *Pourquoi favoriser les produits locaux ?* »

⁴ Commission EAT-Lancet, « *Rapport de synthèse de la commission EAT-Lancet* », 2019

⁵ Gary Dagorn, « Pourquoi la viande est-elle si nocive pour la planète ? », 11 décembre 2018, Le Monde, https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/12/11/pourquoi-la-viande-est-elle-si-nocive-pour-la-planete_5395914_4355770.html

⁶ « Pollution marine », WWF, <https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/pollution-marine>

⁷ « Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture », Nations Unies, <https://www.un.org/fr/observances/end-food-waste-day/background>

- La surconsommation de viande rouge et les sucres ajoutés : ils sont associés à l'incidence de maladies cardiovasculaires, au diabète de type 2, et à certains cancers.⁸

Afin d'effectuer une transition vers un système alimentaire durable, la commission EAT-Lancet définit une stratégie mondiale reposant sur la réorientation d'une production de quantité vers une production de qualité, la mise en place d'une gouvernance plus stricte des terres et des océans, et la réduction des pertes et déchets alimentaires.

À l'échelle du consommateur, les recommandations courantes pour adopter une alimentation durable consistent à choisir des produits locaux et de saison, à réduire sa consommation de viande et de poisson, à limiter le gaspillage et les déchets, et à privilégier les labels environnementaux.⁹

2.1 Contexte régional

Depuis quelques années, l'écologie est une préoccupation à la fois politique et individuelle, et des mesures sont prises à différents niveaux pour diminuer l'impact environnemental des activités humaines. En Suisse par exemple, l'empreinte écologique individuelle a diminué de 19% au cours de ces 20 dernières années, selon une étude de l'Office fédéral de l'environnement¹⁰.

Dans le canton de Fribourg, le Conseil d'État a adopté à l'automne 2020 la nouvelle stratégie pour le développement durable 2021-2031. Elle propose une série d'objectifs et de mesures devant être appliquées d'ici à 2030, faisant écho à l'Agenda 2030 sur le développement durable de l'ONU adopté en 2015 par les 193 États membres. L'agenda de l'ONU contient 17 objectifs de développement durable (ODD), que la stratégie fribourgeoise a partiellement repris et adaptés.

Cette dernière souhaite notamment promouvoir des comportements respectueux de l'environnement auprès de la population et des entreprises fribourgeoises, afin qu'elles embrassent des pratiques socialement responsables et peu consommatrices en ressources : « [...] Elles adoptent un fonctionnement et des modèles de production efficaces en ressources et favorables à leurs employé-e-s, et s'assurent que leurs chaînes

⁸ OFSP, « Sixième rapport sur la nutrition en Suisse », 2012

⁹ Fédération Fourchette verte Suisse, « Principes et recommandations pour une alimentation durable destinée aux enfants et aux adolescents », 2016

¹⁰ GEO, « Les 5 pays qui s'engagent le plus pour la planète », 16 avril 2019, <https://www.geo.fr/environnement/les-5-pays-qui-sengagent-le-plus-pour-la-planete-195298>

d'approvisionnement respectent les normes environnementales ainsi que les droits humains. »¹¹

L'HFR, avec ces 3640 employés en 2020, est un acteur important du tissu économique Fribourgeois. L'hôpital ne possède pas de charte de responsabilité sociale et environnementale, ni de poste de responsable environnement, mais des efforts sont entrepris afin d'adopter des comportements durables et de choisir des pratiques d'achat responsables. Qu'en est-il au sein du service de restauration ?

2.2 Le service de restauration de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal¹²

2.2.1 Organisation et offre

L'HFR regroupe actuellement 5 sites : Billens, Fribourg, Meyriez -Murten, Riaz et Tafers. Trois d'entre eux possèdent leur propre service de restauration : Fribourg, Meyriez et Riaz. À Billens et à Tafers, les repas sont préparés par les établissements médicaux sociaux (EMS) attenants.

À Fribourg, le service de restauration se trouve sous la gouvernance de la direction de la logistique, dont la vision fraîchement définie s'intitule « Créer une expérience positive alliant qualité et sécurité ». Il prépare des menus destinés aux patients de l'HFR (environ 275 repas servis par jour), ainsi qu'aux employés via le restaurant du personnel (environ 450 repas par jour en semaine). Sa mission avec le restaurant est de proposer chaque midi 3 menus équilibrés. Environ 70 personnes travaillent au service de restauration, dont une dizaine d'apprentis.

Chaque semaine, les chefs de cuisine des hôpitaux de Fribourg, Riaz et Meyriez se réunissent avec la responsable des repas de l'HFR et le responsable des achats afin d'analyser les prestations offertes, de choisir les produits et de discuter des pratiques appliquées. Ce groupe de travail, nommé Harmas et créé en 2018, vise à harmoniser les recettes et les aliments utilisés sur les trois sites. Certaines contraintes logistiques empêchent une parfaite similitude de l'offre, mais les repas proposés sont généralement analogues.

Le restaurant du personnel de Fribourg est ouvert tous les jours de 11h à 13h30, et les employés ont la possibilité de commander un menu en dehors des horaires d'ouverture¹³. Avant mars 2020 et l'apparition du Covid-19, il pouvait accueillir 228 personnes. De mars à octobre 2020, ce nombre a été réduit à 75 personnes en raison des mesures de protection

¹¹ État de Fribourg DAEC, « *Stratégie de développement durable de l'État de Fribourg* », 2020

¹² Les informations au sujet du service de restauration proviennent des entretiens individuels effectués.

¹³ Ce service est disponible jusqu'à 18h30. La demande est uniquement en moyenne de 2 repas servis par jour.

sanitaire. 215 places sont disponibles depuis octobre 2020. Une cafétéria publique d'environ 80 places, dont nous ne tiendrons pas compte dans cette étude, est également accessible à tout un chacun. En moyenne, 100'000 plats sont servis chaque année au restaurant du personnel, ce qui représente environ 30% des repas préparés à l'hôpital. Le chiffre d'affaires journalier du restaurant est en moyenne de 6000 à 7000 francs en semaine, et de 1000 à 1500 francs le weekend.

Les repas destinés aux patients sont servis sur prescription médicale : un menu de base quotidien est déclinable de 16 façons différentes selon les besoins spécifiques : menu du jour sans sucre, menu pauvre en lactose, menu sans lactose, menu en cas d'insuffisance rénale, etc.

Au restaurant du personnel, 3 menus sont proposés chaque jour :

- Le menu du jour à 11.50.-, analogue au menu du jour des patients
- Le menu alternatif : un menu végétarien à 9.-
- Le menu « Ardoise » : un menu spécial à 12.50.- servi du lundi au vendredi.

Les menus hospitaliers et alternatifs ont un tournus de 4 semaines : le plat proposé est différent tous les jours durant un mois. Des salades préemballées et produites à l'HFR sont également vendues au restaurant du personnel.

En début d'année 2020, la 1^{ère} vague de la pandémie de Covid-19 a confronté le service de restauration à une double problématique : servir des repas à un plus grand nombre de patients hospitalisés et composer avec un personnel moins nombreux. Le premier choix rationnel a été de réduire l'offre de repas. Le deuxième menu des patients, appelé « Menu futé », a ainsi été supprimé.

La surface disponible à l'espace de vente du restaurant est limitée, et restreint parfois les possibilités de diversifier l'offre proposée.

Hors Covid-19, des semaines thématiques ont lieu quatre fois par année, et permettent de proposer des saveurs nouvelles ou de valoriser des cultures différentes. Le service de restauration prépare un menu spécial durant toute la semaine, comme par exemple des spécialités indiennes ou des grillades sur le toit de l'hôpital.

2.2.2 Alimentation et durabilité

Quel est l'état de la situation et quelles sont les pratiques au sein du service de restauration par rapport aux différentes thématiques d'une alimentation durable ?

La provenance des aliments

Dans le choix des produits et des fournisseurs, un cahier des charges est établi afin de répondre au mieux aux besoins des patients et du restaurant. L'analyse se base sur les éléments suivants : la qualité nutritionnelle, la qualité gustative, la qualité technique, la compétitivité des prix, la logistique, et la durabilité. Ces différents critères déterminent le produit répondant le mieux aux besoins de l'utilisateur.

Le responsable des achats de l'HFR effectue régulièrement des études de marché pour trouver le produit adéquat, puis le chef de cuisine finalise les commandes. La volonté d'utiliser des produits locaux est bien réelle, mais d'autres facteurs tels que la capacité du fournisseur à approvisionner dans la durée ou l'apport nutritionnel sont déterminants pour le choix des aliments.

Ainsi, à l'HFR, selon le responsable des achats :

- Les viandes de bœuf, veau, porc et poulet sont à 100% d'origine suisse.
- Les produits avicoles proviennent de la ferme « La Prairie » à Cournillens.
- Les pommes de terre proviennent à 90% du canton de Fribourg ou du Jorat, le solde de Suisse.
- Les sauces à salades sont produites en Singine.
- Plus de 40 produits laitiers sont issus de producteurs fribourgeois.
- Plus de 50% des fournisseurs sont implantés d'une manière ou d'une autre dans le canton de Fribourg.
- Les seules viandes qui ne sont pas produites en suisse sont la dinde et la pintade (elles proviennent de France ou à défaut d'Europe).

Le choix de produits de saison

Le service de restauration cuisine en général des produits frais de saison. En cas d'indisponibilité, les alternatives locales surgelées sont privilégiées : on choisira des courgettes suisses surgelées plutôt que des courgettes fraîches importées de l'étranger.

Le gaspillage alimentaire

Les repas servis aux patients ne peuvent pas être inclus dans une réflexion au sujet de la diminution du gaspillage alimentaire : ils sont considérés comme une prescription médicale et doivent satisfaire aux contraintes nutritionnelles.

Au restaurant du personnel, les repas servis sont produits en flux tendu : préparés 24 à 48 heures à l'avance, et finalisés au moment du service. Les invendus sont alors surgelés et réutilisés, limitant ainsi le gaspillage. Pour éviter les restes et proposer des quantités adaptées,

le menu du jour peut être acheté en demi-portion. Les aliments en excédent présentés à la vente ne peuvent pas être récupérés : 10 à 15 repas sont jetés par jour, auxquels s'ajoutent les restes des plats consommés. Ces déchets sont transformés en biogaz dans une ferme de la région de Berne. Selon le responsable du service de restauration, le gaspillage alimentaire est peu significatif sur l'ensemble du volume produit.

Les déchets

Les deux principales sources de déchets sont les emballages à salades et les plats à l'emporter en plastique. En cours d'année 2020, le service de restauration a opté pour des contenants plus fins, diminuant ainsi d'environ 20% les déchets plastiques. Une alternative plus écologique et recyclable est en cours d'étude et devrait déboucher sur un nouveau type d'emballage dans les mois à venir.

Les usagers ont la possibilité, pour les plats à l'emporter, d'utiliser la vaisselle proposée au restaurant et de la ramener plus tard, ou d'amener leur propre contenant. Pour limiter l'utilisation des gobelets jetables, le café est meilleur marché avec sa propre tasse.

L'offre végétarienne

Un menu entièrement végétarien (le menu alternatif) est servi tous les jours. Le restaurant propose également deux légumes et deux féculents pouvant être achetés au poids, et un choix de salades préemballées.

Le fait maison

« Un plat est considéré comme fait maison s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine. »¹⁴

L'HFR ne bénéficie pas du label « Fait maison », mais environ 80% des plats servis à l'HFR sont cuisinés sur place. À titre d'exemple, 1.8 EPT¹⁵ sont destinés à la boulangerie et aux desserts élaborés en cuisine. S'il reste nécessaire d'acheter certains produits transformés pour répondre à l'importante demande, la grande majorité de la production du service de restauration est artisanale.

Les labels

85% des poissons et crustacés servis au restaurant sont labellisés ; ASC pour l'élevage (poissons issus d'une pisciculture durable), MSC pour le poisson sauvage (poissons issus

¹⁴ Label Fait Maison, « *Le label des restos qui cuisinent* », <https://labelfaitmaison.ch/>

¹⁵ Équivalent temps plein

d'une pêche durable) ou GLOBALG.A.P. (label pour une agriculture saine et durable). Le thon, menacé d'extinction, a été supprimé des repas de l'HFR.

Selon le service de restauration, des lois sévères régularisent en Suisse la production de viande, en particulier en matière de protection des animaux. Par conséquent, l'origine suisse des viandes servies à l'HFR (excepté pour la dinde et la pintade) garantirait sa durabilité.

D'autres produits sont par ailleurs labélisés, comme par exemple le café « Max Havelaar ». Le label « Fourchette verte », garantissant une alimentation équilibrée, a été abandonné en début d'année 2020 pour des raisons logistiques en lien avec la situation pandémique.

2.2.3 La communication du service de restauration

Les canaux de diffusion de l'HFR

L'HFR dispose d'un service de communication en charge de diffuser l'information nécessaire à son bon fonctionnement. Composé d'une dizaine de collaborateurs, il comprend différents corps de métier du domaine de la communication (rédaction, contenus web, graphisme, vidéo, etc.).

À l'interne, L'HFR peut informer ses collaborateurs via deux canaux :

- Axis, une plateforme SharePoint destinée initialement à partager et stocker des documents de travail, mais servant également à communiquer via un blog intitulé Globules Bleus et diffusant l'actualité de la vie à l'hôpital.
- Une application plus récente nommée Beekeeper et déployée durant la pandémie. Ergonomique, adaptée aux différents écrans et véritable réseau social d'entreprise, Beekeeper sert à la fois de chat, de blog, et de plateforme d'information pour l'HFR.

Pour communiquer à l'externe, l'HFR utilise :

- Les réseaux sociaux : Instagram, LinkedIn et Twitter.
- Le site internet de l'HFR.
- Les communiqués de presse relayés aux médias par la Chancellerie de l'État de Fribourg.

Les actions et moyens de communication du service de restauration

La communication effectuée par le service de restauration de l'HFR s'effectue par le biais de l'intranet de l'HFR (Axis) et au moyen d'informations fournies directement au restaurant du personnel.

Sur Axis, le site de la restauration renseigne sur les horaires du restaurant du personnel et les menus proposés. Il fournit également des informations concernant l'organisation de

manifestations (la restauration propose un service traiteur), ainsi que quelques contacts pour la gestion des repas et le service hôtelier de l'HFR.

Les informations fournies directement au restaurant concernent les menus proposés (via des assiettes de présentation ainsi que sous forme imprimée), les prix, l'offre de glaces et de desserts, la provenance des viandes et des poissons (indications obligatoires selon la loi) et certains fournisseurs. Une petite affiche à proximité des assiettes de présentation mentionne qui sont les producteurs et fournisseurs locaux.

Pour les aliments allergènes, la politique de la maison consiste à informer le personnel en service sur la composition des menus afin qu'ils puissent répondre à toute demande d'information. Les utilisateurs qui ont besoin d'un régime particulier pour cause d'allergie doivent l'annoncer à l'avance et présenter un certificat médical.

Un projet est en cours afin de mentionner la valeur nutritive des plats proposés aux patients de l'hôpital. Ces indications pourraient à l'avenir être généralisées au restaurant du personnel.

La semaine santé

Le semaine santé de l'HFR est un événement qui a lieu pour la première fois du 16 au 26 septembre 2021 aux restaurants du personnel de Fribourg, Riaz et Meyriez, et qui propose une semaine de repas où l'accent est mis sur la durabilité et l'équilibre alimentaire. Les recettes proposées ont été revisitées par les apprentis cuisiniers de l'HFR, sous la supervision du chef de cuisine de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal. Les bénéfices pour la santé et l'écologie d'une alimentation durable sont valorisés par des panneaux d'information sur les trois sites.

La communication liée à cet événement comprend également le partage aux collaborateurs des recettes créées pour l'occasion, un article de blog sur le site web de l'HFR afin de promouvoir les principes de durabilité et d'équilibre alimentaire, et un post sur le compte Instagram de l'HFR relayant la même information.

3 Sondage

Afin d'évaluer les habitudes alimentaires des employés de l'HFR, leur sensibilité écologique et leur perception de la communication effectuée par le restaurant du personnel, un sondage en ligne composé de 33 questions a été soumis aux 2685 employés de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal.

584 personnes y ont répondu, soit un taux de participation de 21.8%. Ce chiffre relativement important prouve que l'alimentation et la durabilité sont des thématiques qui interpellent les consommateurs. Le taux de complétion est de 90%.

3.1 Objectif du sondage

L'objectif du sondage est de cerner la perception par les utilisateurs du restaurant du personnel et, de façon plus précise, de répondre aux questions suivantes :

- Les utilisateurs du restaurant du personnel sont-ils sensibles à l'écologie et à la problématique d'une alimentation durable ?
- Quelle importance accordent-ils aux aliments locaux et de saison ?
- Sont-ils sensibles à une alimentation saine et équilibrée ?
- Comment les prix du restaurant du personnel sont-ils perçus ?
- Quelle est leur perception de la communication effectuée par le service de restauration de l'HFR ?

3.2 Profil des répondants

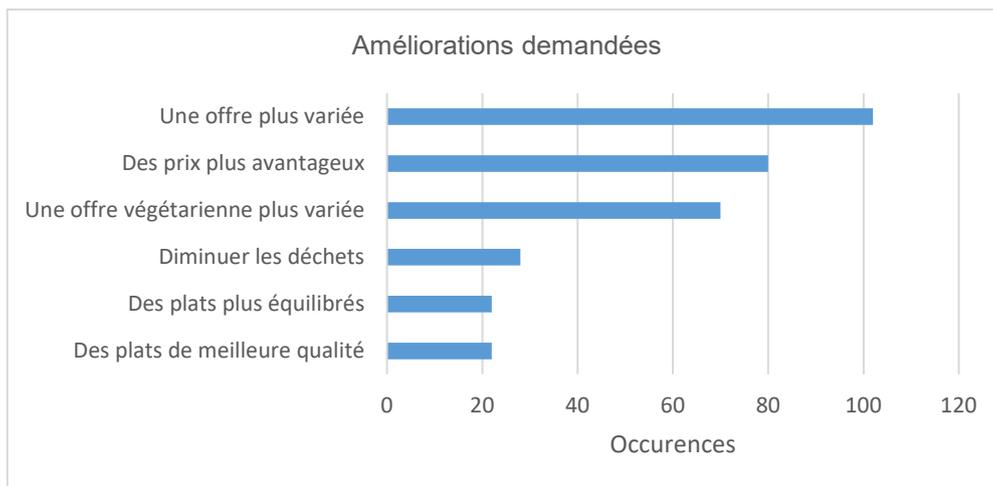
La majorité des répondants sont des femmes (68%, ce qui correspond à la proportion de femmes au sein de l'HFR) entre 30 et 50 ans (58%) et travaillant à plein temps (54%). 47% prennent un repas au restaurant plusieurs fois par semaine, et 31% occasionnellement. Environ 64% mangent de tout, 26% essaient de limiter leur consommation de viande et de poisson et un peu moins de 4% ne mangent ni de viande, ni de poisson, ou rien qui ne soit d'origine animale. La moitié des répondants travaillent dans les soins, environ 28% sont des médecins, et 22% occupent des fonctions administratives.

3.3 Analyse des réponses au sondage

Les utilisateurs du restaurant du personnel sont-ils sensibles à l'écologie et à la problématique d'une alimentation durable ?

Une alimentation respectueuse de l'environnement est fondamentale pour 34% des répondants et importante pour 58% d'entre eux. La grande majorité des usagers sont donc sensibles à la problématique de la durabilité et de l'écologie.

Lorsqu'on les questionne toutefois au sujet des améliorations à apporter au restaurant du personnel, les propositions les plus fréquentes suggèrent une plus grande variété dans les plats proposés, un ajustement des prix, et une offre végétarienne plus étoffée. Les thématiques environnementales (réduire les déchets, proposer de produits locaux, etc.) sont citées dans une moindre mesure.

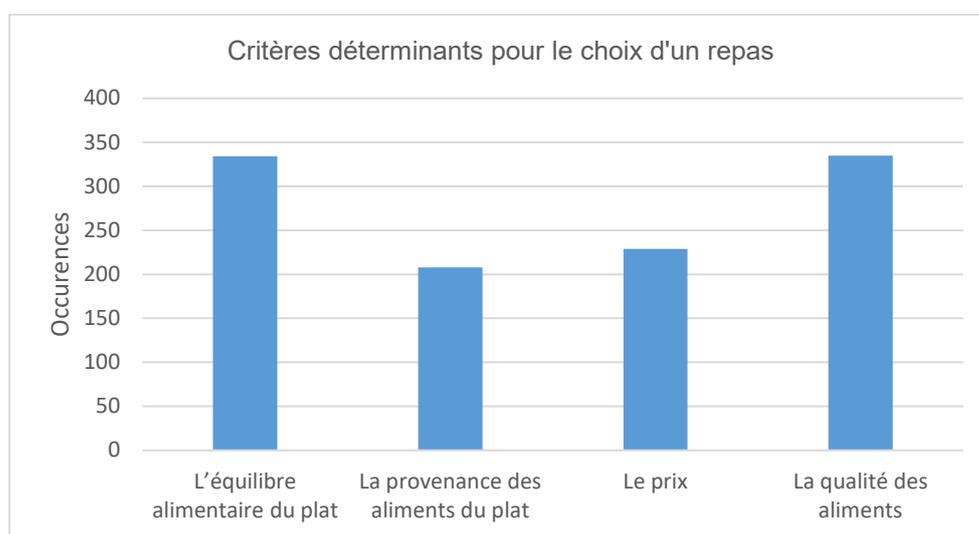


Quelle importance accordent-ils aux aliments locaux et de saison ?

Pour une large majorité, il est fondamental (40%) ou important (51%) que les produits utilisés au restaurant du personnel soient locaux et de saison.

Cependant, 91% acceptent tout de même de manger des aliments qui ne sont pas locaux, ou dont la provenance n'est pas indiquée (63%).

Cette dernière réponse est cohérente avec les critères déterminants le choix d'un repas : les répondants jugent en premier lieu l'équilibre alimentaire du plat et la qualité des aliments, puis les prix proposés, et enfin la provenance des aliments.



Sont-ils sensibles à une alimentation saine et équilibrée ?

Comme énoncé à la question précédente, les critères déterminants pour l'achat d'un repas sont tout d'abord l'équilibre alimentaire et la qualité des aliments, puis les prix, et enfin la provenance des aliments. Un label garantissant un équilibre alimentaire ne semble toutefois

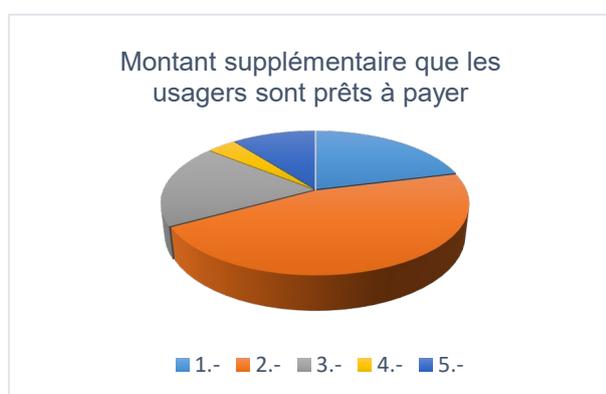
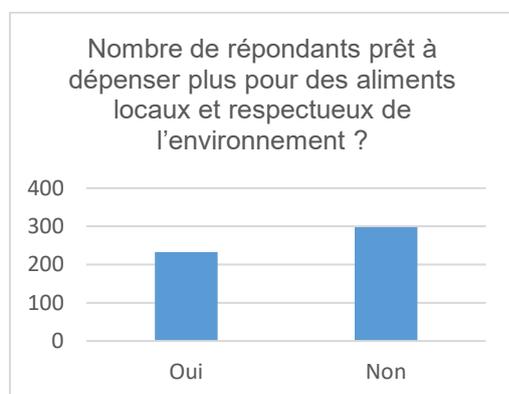
pas indispensable : seuls 29% jugent que l'appellation « Fourchette verte » est primordiale pour leur fréquentation du restaurant.

De façon générale, les labels alimentaires ne sont pas énormément sollicités : seul 30% des répondants sont attachés à certains d'entre eux. Les appellations les plus demandées sont les labels « Bio », « De la région » et « Fourchette verte », et dans une moindre mesure « IP Suisse » (Production intégrée), « FairTraid » (commerce équitable), « Max Haavelar », « Demeter » (aliments issus de l'agriculture biodynamique) et « Fait maison » (plats cuisinés sur place).

Comment les prix du restaurant du personnel sont-ils perçus ?

32% des répondants jugent les prix avantageux, alors qu'environ 66% les considèrent un peu élevés ou trop élevés. Cette tendance est confirmée par les différentes propositions formulées en réponse à la question « *Que proposeriez-vous pour améliorer les services de la cafétéria du personnel de l'HFR ?* ». La problématique des prix trop élevés se révèle être centrale, et semble préoccuper d'avantage les répondants que les thématiques environnementales et de santé.

Une part importante des répondants (44%) affirme toutefois être prête à payer plus pour des aliments locaux et respectueux de l'environnement (46% d'entre eux sont par exemple disposés à dépenser deux francs supplémentaires).



Quelle est leur perception de la communication effectuée actuellement par le service de restauration de l'HFR ?

La majorité des répondants considèrent que les informations concernant les repas sont suffisantes (13% tout à fait, 58% plutôt), mais plus de 70% ne savent pas que le service de restauration privilégie les aliments locaux et de saison. Quant aux informations supplémentaires dont ils souhaiteraient disposer, les réponses les plus citées concernent la provenance des aliments, la composition des plats, la présence d'allergènes, et des indications sur les producteurs et les labels.

Les utilisateurs s'informent sur Axis et/ou directement sur place, via notamment les assiettes de présentation.

3.4 Synthèse du sondage

Les réponses et commentaires récoltés révèlent certaines incohérences entre :

- **L'idéal des répondants** en termes de durabilité et d'équilibre alimentaire. Le sondage nous indique qu'ils semblent apporter une grande importance à une alimentation respectueuse de l'environnement ou à l'utilisation de produits locaux et de saison.
- **La réalisation de cet idéal** lors du choix d'un menu : la grande majorité accepte de consommer des aliments qui ne sont pas locaux ou dont la provenance n'est pas indiquée.
- **Les propositions d'amélioration** majoritairement citées : l'ajustement des prix ainsi qu'une offre diversifiée précèdent les thématiques de durabilité et d'équilibre alimentaire.

Les répondants sont donc majoritairement sensibles à la cause environnementale et à la problématique d'une alimentation saine et durable, mais les priorités demeurent l'aspect financier et la variété des plats présentés. Ils ne concrétisent pas toujours leur intention par un comportement conséquent. Une part non majoritaire mais importante des usagers est toutefois prête à dépenser plus pour des aliments respectueux de l'environnement.

Les utilisateurs semblent enfin être peu informés du travail effectué par le service de restauration pour proposer une alimentation durable et équilibrée. Ils accordent en majorité peu d'importance à l'utilisation de labels alimentaires ou de santé.

4 Synthèse générale

Le service de restauration est conscient des enjeux écologiques et sanitaires liés à la production et à la consommation alimentaire, et agit en conséquence. Bien que limité par certains impératifs logistiques, il s'applique à utiliser des produits locaux et à cuisiner au maximum de façon artisanale. D'autres mesures sont prises et méritent d'être valorisées, comme l'utilisation de labels, la limitation du gaspillage alimentaire par une production en flux tendu, ou encore la possibilité offerte aux utilisateurs de limiter les déchets en utilisant leurs propres récipients. Le sondage révèle que ces actions positives ne sont pas assez communiquées.

Les usagers sont sensibles aux thématiques de durabilité et de santé, mais peinent toutefois à concrétiser leurs intentions par des pratiques cohérentes. Ils réclament plus de diversité dans l'offre proposée, et souhaiteraient que les prix soient ajustés. Notons à ce sujet que l'HFR

ne reçoit aucun financement de l'État de Fribourg pour son service de restauration, et que la politique interne de l'HFR ne prévoit pas de subventionner le restaurant afin de proposer des prix plus avantageux. Selon le service de restauration, les plats vendus ne génèrent pratiquement aucun bénéfice. Il est probable qu'une subvention du canton ou de l'HFR serait un bon levier pour modifier les comportements des usagers et les soutenir dans leur volonté de mieux consommer.

La diversité de l'offre proposée met quant à elle en exergue l'importance de clarifier l'information fournie aux usagers afin de les aider à prendre conscience des défis logistiques auxquels doit faire face le service de restauration : une offre plus variée engendre une attente plus importante, et le temps d'attente au restaurant est d'ores et déjà jugé excessif par certains commentaires dans le sondage.

Dans l'ensemble, notre analyse confirme que des actions de communication sont nécessaires pour expliquer le fonctionnement du service de restauration, valoriser les efforts fournis, et sensibiliser aux bonnes pratiques d'une alimentation saine et durable.

5 Stratégie et plan d'action

5.1 Objectifs

À la lumière de cette analyse, les objectifs du travail¹⁶ méritent d'être repris et affinés :

- Valoriser les efforts fournis et les mesures prises par le service de restauration, en soulignant la provenance locale des aliments, le caractère fait maison des plats proposés et les différentes mesures appliquées en terme de durabilité.
- Expliquer d'avantage le fonctionnement du service de restauration afin notamment de faire prendre conscience de certaines limites financières et logistiques.
- Proposer des actions de communication pour promouvoir une alimentation saine et durable, en ajustant les messages à partir des résultats du sondage afin de transformer les bonnes intentions des usagers en comportements adéquats.

¹⁶ Cf. Management summary

5.2 Publics cibles

Quels sont les publics concernés ?

5.2.1 À l'internes

1. Les employés de l'HFR

Cœur de cible, les employés de l'HFR peuvent être classifiés selon leur sensibilité :

- Les employés sensibles au durable mais privilégiant les aspects financiers
- Les employés sensibles au durable et prêt à modifier leurs habitudes
- Les employés peu sensibles au durable

Et selon leur fonction au sein de l'HFR :

- Les médecins (environ 25% des employés)
- Le personnel des soins, soit environ la moitié des employés
- Le personnel administratif
- Les employés du service de restauration

2. La direction

Les membres du Conseil de direction et du Conseil d'administration, à la fois usagers du restaurant et décideurs.

3. Les étudiants à l'HFR

Les étudiants en médecine de l'Université de Fribourg effectuent une partie de leur cursus depuis l'automne 2019 à l'HFR.

5.2.2 À l'externes

1. Les médias

Sur un sujet d'actualité et en vogue, ils sont un relais auprès de la population afin de sensibiliser au-delà de l'HFR, valoriser les efforts fournis, et améliorer l'image de l'hôpital.

2. Les politiques

Les actions durables du service de restauration accompagnent la stratégie de développement durable de l'Etat de Fribourg, avec une potentielle amélioration de l'image de l'HFR.

3. Le grand public

Une alimentation équilibrée et durable est un enjeu de société et concerne tout un chacun.

4. Les producteurs et fournisseurs

Ils sont partie prenante du processus de restauration, et jouissent des retombées positives de la valorisation du travail du service de restauration.

5.3 Messages

Adaptés en fonction des cibles, les trois principaux messages sont :

1. Dans le domaine de l'alimentation, durabilité et équilibre alimentaire vont de paire : une alimentation produite de façon respectueuse de l'environnement est également bonne pour la santé des consommateurs.
2. Le service de restauration s'investit pour proposer une alimentation durable et équilibrée, en choisissant des produits locaux et de saison, en proposant des plats fait maison, et par différentes autres mesures.
3. En adaptant votre choix, vous pouvez aussi contribuer à développer des pratiques de production et de consommation durables.

5.4 Axes stratégiques

Trois axes stratégiques vont être déclinés en actions de communication :

1. **Les coulisses de la restauration**

Le premier axe a pour objectif de présenter les employés du service de restauration afin de sensibiliser le personnel de l'HFR aux efforts fournis en amont et de valoriser le travail effectué.

2. **On mange avec les yeux : une nouvelle identité**

Nous proposons de créer un univers visuel pour le service de restauration, déclinable sur tous les supports imprimés et digitaux conçus à l'avenir. Vouée à apporter une note singulière et positive à la communication du service, cette identité doit aussi être pensée afin d'amener une atmosphère nouvelle à l'espace du restaurant.

3. **Aimer, c'est connaître**

Le dernier axe consiste à diffuser de l'information sur la thématique d'une alimentation durable et équilibrée : expliquer les enjeux environnementaux et les bénéfices en terme de santé permet d'ajuster les comportements.

5.5 Actions de communication

5.5.1 Les coulisses de la restauration

Des vidéos sur Beekeeper et Instagram

Pour valoriser le travail du service de restauration, nous proposons d'organiser une campagne vidéo diffusée sur Beekeeper et Instagram. L'action vise principalement les employés de l'HFR et le grand public. L'objectif consiste à expliquer les bonnes pratiques du service de restauration en termes de durabilité, et d'en profiter pour glisser quelques informations sur son fonctionnement.

Chaque vidéo présentera le rôle d'un employé du service de restauration. Ce dernier expliquera sa fonction et sa place au sein du service, et présentera ensuite un produit ou un objet en lien avec la thématique de la durabilité ou de l'écologie. Le ton se veut décontracté et chaleureux, et la campagne servira à montrer ce qui est fait, comment est organisé le service, et permettra également d'expliquer les limites existantes.

Quelques exemples d'employés susceptibles d'être interviewés :

- La personne responsable du secteur boulangerie pour présenter l'aspect fait maison.
- Un membre du staff du tapis de distribution afin d'expliquer les principes d'une production en flux tendu.
- Un apprenti en cuisine pour parler de la provenance locale des aliments.
- La diététicienne responsable des repas pour introduire les notions actuelles de base de l'équilibre alimentaire.

Nous proposons de publier 5 vidéos de format court (1-2 minutes) pendant l'année 2022. Elles seront créées et produites à l'interne, et reprendront l'univers visuel pensé pour le service de restauration (cf. point suivant « une nouvelle identité »).

Pour faire vivre la campagne à l'interne, nous proposons également d'organiser un concours sur Beekeeper pour les employés de l'HFR : une question sera posée dans la description de la vidéo. Les trois premières bonnes réponses dans les commentaires gagneront un prix (par exemple un repas au restaurant du personnel).

5.5.2 Une nouvelle identité

...visuelle

Nous proposons de créer un nouvel univers visuel pour le service de restauration. Quelques principes graphiques simples et impactants (couleurs, police d'écriture, etc.) seront appliqués aux supports imprimés et numériques produits en 2022. Cet univers visuel sera synthétisé dans

une charte graphique courte et efficace, et devra transmettre les valeurs de durabilité et d'écologie que nous souhaitons valoriser. Ce travail sera réalisé à l'interne par le service de communication de l'HFR.

L'objectif consiste à identifier les efforts réalisés par le service de restauration, à apporter une cohérence à l'ensemble du projet et à dynamiser les messages.

Des visuels ont été créés spécifiquement pour la semaine santé, il nous semble pertinent de les intégrer dans les réflexions futures, ainsi que de tenir compte de l'identité institutionnelle de l'HFR. La charte graphique du service de restauration sera conçue en début d'année 2022, et appliquée à tous les visuels créés ainsi qu'à la campagne vidéo.

... au restaurant

En plus d'être appliqué aux supports digitaux et imprimés, nous proposons d'utiliser le nouvel univers visuel pour dynamiser l'espace du restaurant (certains commentaires du sondage relevaient le fait que le restaurant soit un endroit peu accueillant). Sans réagencer fondamentalement la structure existante, nous pouvons y ajouter une touche de convivialité et améliorer l'atmosphère des lieux. La présentation visuelle des informations sur place peut être améliorée, les producteurs et les labels mis en évidence. Une réflexion doit être menée sur les possibilités de rendre l'espace plus chaleureux tout en mettant en avant les principes de durabilité que le service de restauration souhaite véhiculer.

Nous proposons également de repenser la formulation des informations, en intégrant par exemple la provenance des aliments dans la description des repas, et en utilisant un langage dynamique et engageant.

5.5.3 Informer

Afin d'informer sur les enjeux et les bénéfices d'une alimentation durable, deux actions de communication seront mises en place : une série de panneaux didactiques dans l'espace du restaurant et une page web pour le service de restauration sur le site web de l'HFR.

Des panneaux didactiques

Disposés dans l'espace de vente du restaurant ou dans le couloir pour y accéder, ils se veulent ludiques et informatifs. L'objectif est de sensibiliser les usagers aux thématiques de durabilité, aux bonnes pratiques en la matière, aux actions envisageables à notre échelle, mais aussi de présenter les fournisseurs et producteurs locaux de l'HFR.

Trois sortes de panneaux pourraient ainsi être développés :

1. Un premier afin de sensibiliser aux enjeux d'une alimentation durable et de présenter les bonnes pratiques en la matière. Ils pourraient par exemple traiter des bénéfices en terme de santé d'une alimentation équilibrée, du fait qu'une alimentation durable est financièrement à la portée de tous¹⁷, de la qualité de l'eau du robinet en Suisse, etc.
2. Un second expliquant quelles actions concrètes peuvent être effectuées à l'échelle du consommateur, dans les murs de l'HFR (apporter son propre Tupperware, utiliser sa propre tasse) ou en dehors.
3. Un troisième type de panneau présenterait les producteurs régionaux partenaires de l'HFR et les produits locaux cuisinés sur place.

Les résultats du sondage sont un indicateur pertinent des informations à valoriser : en sachant par exemple que 63% des répondants acceptent de manger des aliments dont la provenance n'est pas indiquée, nous pourrions envisager un panneau présentant les bénéfices d'une consommation locale, ou à l'inverse expliquer les désavantages liés à une production délocalisée.

Trois panneaux (un de chaque type) seraient affichés en avril 2022, et renouvelés trimestriellement jusqu'à la fin de l'année. La première exposition concordera avec le lancement de la campagne vidéo « les coulisses de la restauration » sur Beekeeper et Instagram.

D'autres supports pourraient être imaginés pour souligner les messages, comme des sets de table en papier recyclé illustrant une thématique particulière, ou encore des cartes de fidélité pour récompenser certaines actions des consommateurs.

Une page web dédiée au service de restauration

Les informations au sujet du service de restauration se trouvent actuellement sur Axis. Les contenus sont peu visuels et ne sont pas adaptés à tous les écrans, la navigation est peu ergonomique. Il nous semble judicieux d'imaginer un nouvel outil pour présenter l'offre du service de restauration. Il s'adressera aux employés de l'HFR, et sera également une vitrine pour un public externe.

¹⁷ Jean-Luc Barmaverain, « *Manger durable est à la portée de tous* », Fédération romande des consommateurs, 29 août 2017, <https://www.frc.ch/manger-durable-est-a-la-portee-de-tous/>

Plutôt que de renouveler la page Axis (inaccessible à l'externe), ou d'utiliser Beekeeper (ne permettant actuellement pas de créer de sites pour un service en particulier), nous proposons de créer une page dédiée au service de restauration sur le site web de l'HFR.

Elle pourra présenter les menus de la semaine¹⁸, les autres prestations du service, indiquer la provenance des aliments, mais également informer sur les principes de durabilité appliqués à l'HFR. Un espace sera réservé aux actualités, et permettra par exemple de promouvoir les semaines thématiques, ou de récolter des feedbacks au sujet de l'offre et des événements proposés. Sans rentrer dans les détails, la page pourrait accueillir les onglets suivants : « nos menus », « durabilité », « actualité », « contact », etc.

Le site web de l'HFR, mis en ligne en 2018, permet de créer des pages ergonomiques, adaptées aux différents écrans, et offre toutes les fonctionnalités nécessaires à ce type de projet. Le site du restaurant de l'Université de Fribourg est un bon exemple de la direction à emprunter pour ses aspects rédactionnels, visuels et en terme de structure du contenu.¹⁹

Développée par un partenaire externe²⁰ et le service de communication de l'HFR, ces contenus devraient être mis en ligne au début du mois de mars.

H24

Il nous paraît également judicieux de transmettre des informations via le journal de l'HFR. Paraissant deux fois par année, H24 est distribué pour le grand public sur les différents sites. Une rubrique spéciale nommée « Thema » traite sur une dizaine de pages un sujet en profondeur. Nous proposons d'en tirer profit en créant un dossier sur la durabilité et l'équilibre alimentaire, et d'y intégrer du contenu présentant les bonnes pratiques du service de restauration. H24 est envoyé directement aux membres de la direction de l'HFR²¹, aux préfets du canton de Fribourg, au Conseil d'État et aux députés, ainsi qu'aux médecins installés, et permet ainsi de sensibiliser au-delà du grand public au travail consenti en matière de durabilité à l'HFR.

¹⁸ Pour les restaurants du personnel de Fribourg, Riaz et Meyriez, mais également pour le restaurant public de Fribourg.

¹⁹ <https://www.unifr.ch/mensa/fr/>

²⁰ Inovae, en charge de la réalisation et de la maintenance du site internet de l'HFR.

²¹ La direction de l'HFR est composée d'un Conseil d'administration composé de 7 membres et d'un Conseil de direction composé de 9 membres.

5.5.4 Réitérer la semaine santé

Nous proposons au service de restauration de réitérer la semaine santé dont la première édition a lieu du 20 au 26 septembre 2021. Les quatre semaines thématiques prévues annuellement pourraient ainsi être conçues autour du durable dans l'alimentation.

Voici quelques idées de semaines thématiques à développer :

- Une semaine zéro déchet.
- Une semaine « gaspillage alimentaire », avec des plats préparés à partir d'aliments périmés encore mangeables.
- Une semaine kilomètre zéro, privilégiant le 100% local.
- Une semaine végétarienne.

Les semaines santé pourraient constituer un important moyen de sensibilisation auprès des employés, et un sujet intéressant pour les médias régionaux.

Leur organisation dépendra du succès de la première édition et des décisions du service de restauration. En l'état actuel, nous n'en tiendrons pas compte dans nos actions de communication et notre planification pour 2022.

5.5.5 Tableau récapitulatif des actions, publics cibles et messages

Actions	Publics cibles	Messages
Vidéo sur Beekeeper	Les employés de l'HFR Les employés du service de restauration	Ce qui se fait à l'HFR et l'organisation du service de restauration.
Vidéos sur Instagram	Les employés de l'HFR Le grand public Les étudiants de l'HFR	Ce qui se fait à l'HFR et l'organisation du service de restauration.
Panneaux didactiques	Les employés de l'HFR La direction de l'HFR Les étudiants de l'HFR Les producteurs et fournisseurs	Durabilité et équilibre alimentaire. Adaptez vos choix et consommez durable.
Page web	Les employés La direction Le grand public	Ce qui se fait à l'HFR. Durabilité et équilibre alimentaire.
Dossier dans H24	Certains politiques La direction Le grand public	Ce qui se fait à l'HFR. Durabilité et équilibre alimentaire.

5.6 Organisation

Nous proposons de constituer un groupe de pilotage pour l'ensemble du projet et quatre groupes de travail pour les différentes actions de communication : un premier pour l'identité du service de restauration et le réaménagement de l'espace du restaurant, un second pour les vidéos et les panneaux didactiques, un troisième pour la page web, et un dernier pour le magazine H24. L'organisation des semaines santé, si elles ont lieu, est confiée au service de restauration.

Les groupes seront créés en fin d'année 2021. Le tableau suivant décrit leur composition :

Groupe de pilotage	Chef de projet du service de restauration Chef de projet du service de communication
Groupes de travail	
Identité du service de restauration et réaménagement de l'espace du restaurant	Membre du service de restauration Rédacteur du service de communication Graphiste du service de communication
Vidéos et panneaux didactique	Membre du service de restauration Rédacteur du service de communication Spécialiste multimédia du service de communication Graphiste du service de communication
Panneaux didactique et page web	Membre du service de restauration Rédacteur du service de communication Graphiste du service de communication Webmaster du service de communication Partenaire externe
H24	Membre du service de restauration Chef de projet du H24 au service de communication Rédacteur du service de communication Graphiste du service de communication

5.7 Planning

Quelques dates clés :

- **Novembre-décembre 2021** : créations des groupes de travail
- **Janvier-février-mars 2021** : conception des différentes actions de communication et réalisation d'une partie d'entre eux. La suite de la réalisation se fera en cours d'année.

- **Avril-juin-août-octobre-décembre 2022** : mise en ligne des vidéos sur Beekeeper et Instagram
- **Avril à-juin 2022** : exposition de la première série de panneaux didactiques
Juillet à septembre 2022 : exposition de la deuxième série de panneaux didactiques
Octobre à décembre 2022 : exposition de la troisième série de panneaux didactiques
- **Avril 2022** : mise en ligne de la nouvelle page web du service de restauration
- **Septembre 2022** : parution du magazine H24 présentant le dossier « Alimentation durable et équilibrée »

Un planning détaillé est présenté sur l'annexe I.

5.8 Budgets

1^{ère} étape : organisation des groupes de projets, décisions sur le planning, réflexions sur la mise en route et le pilotage des 3 actions de communication.

→ **Honoraires : 4-5000 francs**

2^{ème} étape : conception et réalisation par actions de communication

Les coulisses de la restauration : conception, shooting, montage, rédaction des textes associés, mise en ligne.

→ **Honoraires : 5-6000 francs**

Une nouvelle identité

- Conception graphique, réalisation de la charte.
- Concept de réagencement du restaurant. Conception, réalisation et impression de support. Achat de matériel.

→ **Honoraires : 8-9000 francs**

Informer

- Conception, réalisation et impression des panneaux didactiques
- Conception, développement et mise en ligne de la nouvelle page web
- Conception et rédaction du dossier H24

→ **Honoraires : 12-13000 francs**

→ **Devis total : 29-33000 francs**

Les honoraires détaillés sont présentés sur l'annexe II.

5.9 Phase d'évaluation

Afin d'évaluer l'impact des actions déployées, nous envisageons d'analyser plusieurs indicateurs en cours d'année :

- Le nombre de vues et les commentaires des vidéos diffusées sur Beekeeper et Instagram, pour chacune d'entre elle. Sans vouloir atteindre un chiffre en particulier, ces statistiques nous permettront, en comparaison avec les autres posts, d'évaluer si l'action fait mouche ou non, et si l'audience augmente ou diminue en cours d'année.
- Le nombre de vues de la nouvelle page web du service de restauration afin de jauger son utilisation.

À la fin 2022, nous allons décortiquer les ventes du restaurant afin d'observer si les habitudes alimentaires ont évolué par rapport aux années précédentes : les plats végétariens ont-ils eu plus de succès ? Les emballages jetables ont-ils été moins utilisés ?

En cas de reconduction, nous souhaiterions enfin analyser les résultats des semaines santé et mesurer leur succès.

Un nouveau sondage pourrait également être envisagé afin de prendre connaissance de l'évolution des pratiques des usagers et de leur perception de l'information qui leur est transmise.

6 Conclusion

En terme de durabilité et de santé, la grande force du service de restauration repose principalement sur le soin apporté au choix et à l'utilisation d'aliments locaux et de saison, à une production en grande partie artisanale, ainsi qu'à l'utilisation de labels alimentaires.

La volonté de continuer à s'orienter vers des modes de production et de consommation durable est perceptible, et s'illustre parfaitement par la semaine santé organisée au mois de septembre. Dans cette optique, il pourrait s'avérer utile de créer une charte de responsabilité sociale et environnementale ou un poste de responsable environnement au sein de l'HFR, afin de coordonner les efforts et de quantifier les objectifs à atteindre.

Quant à la suite à donner à cette étude, il nous paraît intéressant d'observer l'évolution des comportements afin de mesurer son impact réel. En évaluant la portée des actions menées en 2022, nous pourrions affiner les objectifs et les cibles à atteindre, et déterminer s'il faut les reconduire ou les diversifier.

7 Bibliographie

Barmaverain Jean-Luc, « *Manger durable est à la portée de tous* », Fédération romande des consommateurs, 29 août 2017, <https://www.frc.ch/manger-durable-est-a-la-portee-de-tous/>

Commission EAT-Lancet, « *Rapport de synthèse de la commission EAT-Lancet* », 2019

Dagorn Gary, « *Pourquoi la viande est-elle si nocive pour la planète ?* », 11 décembre 2018, Le Monde, https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/12/11/pourquoi-la-viande-est-elle-si-nocive-pour-la-planete_5395914_4355770.html

Élimination des déchets, 2016

<https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/publications-etudes/publications/elimination-des-dechets.html>

Etat de Fribourg DAEC, « *Stratégie de développement durable de l'Etat de Fribourg* », 2020

Fédération Fourchette verte Suisse, « *Principes et recommandations pour une alimentation durable destinée aux enfants et aux adolescents* », 2016

Fédération romande des consommateurs, « *Etude comparative sur les budgets alimentaires selon divers régimes* », 2017

Fondation pour le développement durable des régions de montagne, « *Pourquoi favoriser les produits locaux ?* »

GEO, « *Les 5 pays qui s'engagent le plus pour la planète* », 16 avril 2019,

<https://www.geo.fr/environnement/les-5-pays-qui-sengagent-le-plus-pour-la-planete-195298>

« *Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture* », Nations Unies, <https://www.un.org/fr/observances/end-food-waste-day/background>

OFSP, « *Sixième rapport sur la nutrition en Suisse* », 2012

« *Pollution marine* », WWF, <https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/pollution-marine>

Déclaration sur l'honneur

Je déclare que je suis bien l'auteur de ce texte, et atteste que toute affirmation qu'il contient et qui n'est pas le fruit de ma réflexion personnelle est attribuée à sa source ; tout passage recopié d'une autre source est en outre placé entre guillemets.

Fribourg, le 22.9.2021

Xavier Dubuis



Table des annexes

Annexe I : planning détaillé	33
Annexe II : budget détaillé	34
Annexe III : résultats du sondage	35-108
Annexe IV : questions aux personnes interviewées	109-113

Annexe I : planning

		TIMING													
		2021				2022									
Actions	Personnes impliquées	Trimestre 4		Trimestre 1			Trimestre 2			Trimestre 3		Trimestre 4			
Pilotage et gouvernance		nov.	déc.	janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Constitution du groupe de pilotage et des quatre groupes de travail	Chef-fes de projet du service de restauration et du service de communication														
Conception et supports de communication internes et imprimés				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Corporate identity Service de restauration, conception	Chef-fes de projet, graphiste														
Corporate identity Service de restauration, réalisation charte graphique	Graphiste, rédacteur-trice														
Corporate identity Service de restauration, conception agencement	Chef-fes de projet, graphiste														
Corporate identity Service de restauration, réalisation de visuels et agencement du restaurant	Chef-fes de projet, graphiste														
Vidéo "Les coulisses de la restauration", conception	Rédacteur-trice et spécialiste multimédia														
Vidéo "Les coulisses de la restauration", réalisation (shooting, montage)	Spécialiste multimédia														
Panneaux didactiques, conception	Rédacteur-trice et graphiste														
Panneaux didactiques, réalisation	Graphiste														
Panneaux didactiques, exposition	Graphiste														
Dossier H24 "Alimentation durable et équilibrée", conception	Chef-fe de projet H24, rédacteur-trice														
Dossier H24 "Alimentation durable et équilibrée", rédaction	Rédacteur-trice														
Communication en ligne				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Campagne instagram, diffusion	Spécialiste multimédia														
Campagne Beekeeper, diffusion	Spécialiste multimédia														
Page web du service de restauration, conception	Rédacteur-trice web et partenaire externe														
Page web du service de restauration, réalisation	Webmaster et partenaire externe														
Page web du service de restauration, mise-en-ligne	Webmaster et partenaire externe														

Annexe II : budget

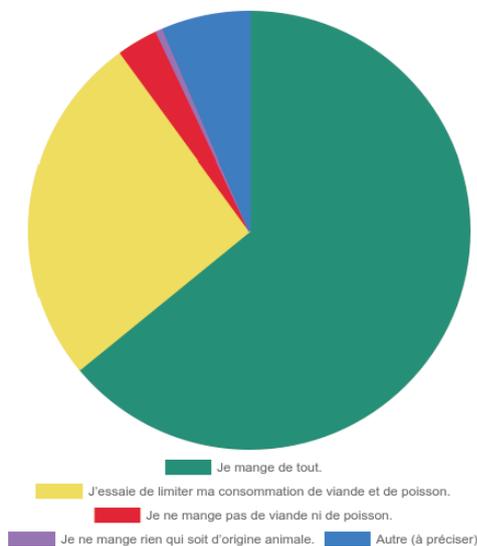
BUDGET															
Actions	Fournisseurs	2021		2022										Total	
		nov.	déc.	janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.		nov.
Pilotage et gouvernance															
Pilotage du projet	Chef-fes de projet	16	16												1600
Axe "les coulisse de la restauration"	Chef-fes de projet			16											800
Axe "Une nouvelle identité"	Chef-fes de projet			16											800
Axe "Informer"	Chef-fes de projet			16											800
															4000
Les coulisses de la restauration															
Actions	Fournisseurs														
Contenu				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Conception	Rédacteur-trice			16	16										1600
Shooting	Spécialiste multimédia					4		4		4		4		4	1000
Réalisation montage	Spécialiste multimédia					8		8		8		8		8	2000
Textes associés	Rédacteur-trice					2		2		2		2		2	500
Mise en ligne				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Instagram	Spécialiste multimédia							1		1		1		1	250
Beekeeper	Spécialiste multimédia							1		1		1		1	250
															5600
Une nouvelle identité															
Actions	Fournisseurs														
Identité visuelle				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Conception charte graphique	Graphiste			16	16										1600
Rédaction charte graphique	Rédacteur-trice					8									400
Réalisation charte graphique	Graphiste					16									800
Réagencement espace du restaurant				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Conception	Chef-fes de projet			16	16										1600
Réalisation support imprimés	Graphiste					16									800
Frais d'impression						1000									1000
Aquisitions				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Achat matériel de décoration, présentation						1000									1000
Frais d'impression						1000									1000
															8200
Informer															
Actions	Fournisseurs														
Contenu				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Conception panneaux information	Rédacteur-trice			16	16										1600
Création des panneaux d'information	Graphiste					16			8			8			1600
Frais d'impression						500			500			500			1500
Site web				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Conception de la nouvelle page	Rédacteur-trice			16	8										1200
Développement	Partenaire externe					5000									5000
Introduction des contenu	Webmaster					4	4								400
Dossier H24				janv.	fév.	mars	avr.	mai.	juin.	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Conception	Chef-fes de projet									8					400
Rédaction	Rédacteur-trice										8				400
															12100
															29900

Calcul pour les collaborateurs internes : nombre d'heures X 50.-

Annexe III : résultats du sondage

Question 1

Parmi les affirmations ci-dessous, veuillez sélectionner celle qui vous correspond :



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Je mange de tout.	360	63.83 %
J'essaie de limiter ma consommation de viande et de poisson.	146	25.89 %
Je ne mange pas de viande ni de poisson.	17	3.01 %
Je ne mange rien qui soit d'origine animale.	3	0.53 %
Autre (à préciser)	36	6.38 %

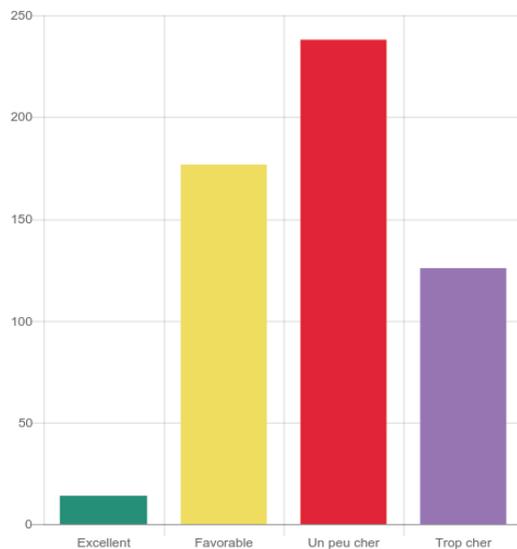
Détails du champ Autre (à préciser)

Réponses	Date de la réponse
Sans produits laitier (allergie)	09/07/21
je ne mange pas de poisson	09/07/21
J'évite le poisson pour des raisons de sensibilisation et ne pas vider les océans. C'est plus facile de maîtriser la production des animaux sur "terre"	09/07/21
Ich schränke meinen Konsum von Fleisch und Milchprodukten ein	09/07/21
Je ne mange pas de viande	09/07/21
je ne mange pas de poisson	09/07/21
éviter le carbohydrates	09/07/21
je ne mange pas de poisson	09/07/21
Je ne mange pas de viande, mais du poisson	09/07/21

Réponses	Date de la réponse
je ne mange pas de viande	09/07/21
Esse selten bis nie in Personalrestaurant	09/07/21
De tout, mais sans lactose.	10/07/21
J'essaie de limiter ma consommation de viande.	10/07/21
J'essaie de limiter ma consommation de viande	10/07/21
actuellement enceinte je ne suis pas immunisée à la toxoplasmose, je suis également intolérante au lactose	10/07/21
sans porc	11/07/21
Ich esse zwar alles, jedoch nur wenig Fleisch.	12/07/21
allergie alimentaire gluten et lactose	12/07/21
Habe Allergien	12/07/21
je limite ma consommation de viande et de poisson (sauf choix manquante)	12/07/21
j'ai l'intolérance aux protéines du lait	12/07/21
Je favorise la consommation de produits de la région et/ou suisse	12/07/21
Je suis intolérante au lactose	12/07/21
Très forte intolérance à l'histamine et à beaucoup de viande /poisson / légumes	13/07/21
l'insociabilité du blé (seigle et avoine possible), gluten favorable si sans blé n'est pas possible	13/07/21
Peu de viande	14/07/21
Je mange du poisson mais pas de la viande	15/07/21
j'essaie de limiter les féculents	15/07/21
Sans protéine lactique et sans gluten	16/07/21
pas de caséine ni blanc d'oeuf	17/07/21
ich esse kein Fleisch	19/07/21
je fais un régime cétogène, c'est à dire sans sucres ni sucres cachés (féculents, légumineuses...)	20/07/21
je ne mange pas de viande de porc	21/07/21
poisson je mange mais pas de viande	22/07/21
intolérance protéines du lait de vache, gluten, sucre, huile de colza	26/07/21
Je ne mange pas de poisson/fruits de mer	28/07/21

Question 2

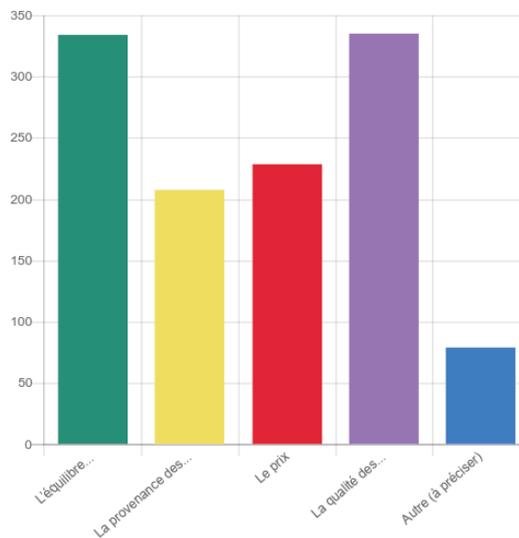
Comment trouvez-vous le prix des repas de la cafétéria du personnel de l'HFR ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Excellent	14	2.52 %
Favorable	177	31.89 %
Un peu cher	238	42.88 %
Trop cher	126	22.7 %

Question 3

Quels critères sont déterminants lors de l'achat d'un repas sur votre lieu de travail ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
L'équilibre alimentaire du plat	334	60.84 %
La provenance des aliments du plat	208	37.89 %
Le prix	229	41.71 %
La qualité des aliments	335	61.02 %
Autre (à préciser)	79	14.39 %

Détails du champ Autre (à préciser)

Réponses	Date de la réponse
la quantité	09/07/21
emballage	09/07/21
végan	09/07/21
la quantité	09/07/21
la qualité du repas que je mange	09/07/21
rapidité pour manger	09/07/21
Ob ich es mag	09/07/21
l'envie	09/07/21
Mes goûts	09/07/21
Que le plat me plaise, me fasse envie	09/07/21

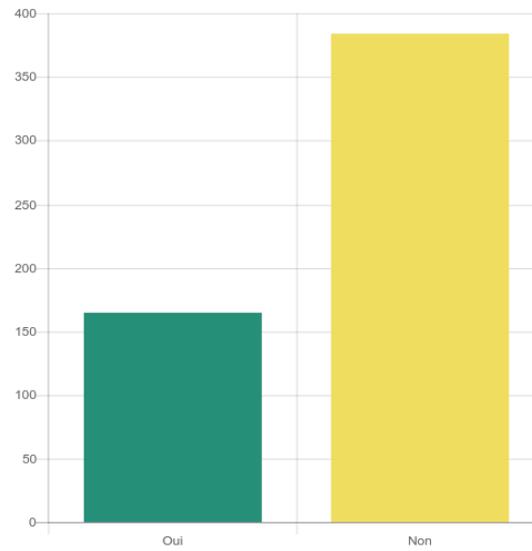
5/71

Réponses	Date de la réponse
le respect des saisons ! pas de tomate en janvier...	09/07/21
la saisonnalité (=fruits/légumes de saison)	09/07/21
aspect de l'assiette	09/07/21
La quantité (demi portion)	09/07/21
rapport qualité gustative et diététique , ainsi que le prix	09/07/21
Si le menu me fait envie	09/07/21
Vegetarisches Angebot	09/07/21
que ça me plaise, me fasse envie	09/07/21
Qualité de la préparation	09/07/21
Produits de saison	09/07/21
vielfältiges vegetarisches Angebot	09/07/21
La variété, les spécialistes, un grand choix, la disponibilité(soir)	09/07/21
Wenn ich nicht selber genügend vorgekocht habe	09/07/21
l'endroit ou les produits sont travaillés	09/07/21
le goût	09/07/21
la favorisation de l'apport protéique plus que glucidiques	09/07/21
L'envie de qqch sur le moment.	10/07/21
l'envie du moment	10/07/21
possibilité de petite portion pour éviter le gaspillage	10/07/21
lorsque je n'ai pas l'occasion de prendre un repas préparé par mes soins	11/07/21
Ce que j'ai envie de manger sur le moment,	11/07/21
goûts	12/07/21
La facilité d'accès (Temps d'attente, places assises, possibilité de prendre à l'emporté)	12/07/21
Le goût	12/07/21
mon envie	12/07/21
La diversité	12/07/21
Mes goûts	12/07/21
Notwendigkeit	12/07/21
Mes envies du moment	12/07/21
le tout (1-4) serait important pour moi, mais c'est l'offre du jour qui est finalement déterminant	12/07/21
Pour qu' il n'y a pas du lait	12/07/21
le choix	12/07/21
L'emballage trop souvent en plastique !!	12/07/21
la présence ou l'absence de viande/poisson	12/07/21
Der Hunger, die Lust, Regional Saisonal	13/07/21
confort de ne pas devoir faire à manger à la maison pour emmener au travail	13/07/21
Ce que j'aime le plus	13/07/21
s'il y a les repas sans blé	13/07/21
les légumes et salades	13/07/21
Mon goût, ce que j'aime	13/07/21
mes envies du moment	13/07/21

Réponses	Date de la réponse
Einfach Essen	13/07/21
mes préférences alimentaires	13/07/21
Weg, Personalrestaurant ca. 8 min weg	14/07/21
le temps à disposition. Travaillant au bloc changement d'habits 2X et fil d'attente = trop court	14/07/21
L'envie du moment, parmi les plats à choix	14/07/21
équilibre alimentaire ET provenance	14/07/21
quand je n'ai pas de restes de la maison	14/07/21
le visuel	14/07/21
Si ça donne envie ou non	14/07/21
la présentation	15/07/21
aliment à mon goût	16/07/21
Ob ich Zeit habe und ob das Menu mir schmeckt	16/07/21
la cuisson	17/07/21
Je regarde qu'il n'y ait pas de viande, généralement il n'y a qu'un seul menu sans viande ou une seule sorte de sandwich (au fromage), mais ce n'est pas assuré	17/07/21
je ne mets pas trop critère y concernant.	18/07/21
choix végétarien	19/07/21
l'aspect du plat et si une salade ou des légumes l'accompagnent	19/07/21
selon mes envies	20/07/21
pouvoir demander une demie portion	20/07/21
l'aspect visuel des aliments ainsi que la qualité	20/07/21
limiter la viande	21/07/21
Il n'y a jamais d'indication sur la provenance des aliments	24/07/21
la provenance n'est jamais indiquée	25/07/21
Quantité de viande souvent très limitée	25/07/21
C'est plutôt l'envie du moment qui prime.	26/07/21
je choisis les aliments que je tolère	26/07/21
Parce que c'est pratique et parce que je n'aime pas les sandwiches, repas tupperware etc.	27/07/21
Le plat	28/07/21

Question 4

Y a-t-il des labels alimentaires auquel vous êtes attaché ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	165	30 %
Non	384	69.82 %

Question 5

Si oui, lesquels ?

Réponses	Date de la réponse
Fourchette verte	07/07/21
z.B. Demeter oder Bioknospe	08/07/21
bio, fourchette verte	09/07/21
Bio	09/07/21
Fourchette verte	09/07/21
Fourchette verte	09/07/21
fourchette verte	09/07/21
bio bourgeon suisse - fairtrade	09/07/21
origine animale	09/07/21
B	09/07/21
Bio, IP Suisse	09/07/21
F	09/07/21
BIO, MSC, Viande Suisse	09/07/21
Poisson	09/07/21
Fairtrade - Max Havelaar	09/07/21
Bio / Suisse / De proximité / Produits frais.....	09/07/21
Bio	09/07/21
bio suisse	09/07/21
BIO, local	09/07/21
Bio, Naturaplan, MSC, local	09/07/21
IP Suisse	09/07/21
Bio suisse, Fleisch und Fisch aus der Schweiz	09/07/21
bio, regional	09/07/21
AOP Label rouge	09/07/21
pour les salade les huiles et les assaisonnements	09/07/21
Fourchette vert, tout ce qui est "local" ou "fait maison"	09/07/21
Bio Suisses, TerraSuisse	09/07/21
BIO	09/07/21
bio	09/07/21
bio ; fairtrade ; pêche	09/07/21
productions locales	09/07/21
Bio. local	09/07/21
bio suisse made, sans huile de palme, éco responsable	09/07/21
Naturaplan / Bio Biosuisse	09/07/21
BIO	09/07/21
Bio	09/07/21
BIO ET LOCAL	09/07/21

Réponses	Date de la réponse
Bio	09/07/21
de la region, labell rouge	09/07/21
Demeter	09/07/21
fourchette verte	09/07/21
Fourchette verte, local ou bio	09/07/21
Fourchette verte	09/07/21
Région, Fourchette verte	09/07/21
Bio	09/07/21
Bio	09/07/21
bio, de la région	09/07/21
Fourchette verte	09/07/21
Demeter, Bio Suisse	09/07/21
la viande	09/07/21
Fourchette verte, bio ou local	09/07/21
bio	09/07/21
Bio	09/07/21
Fourchette verte	09/07/21
le BIO et les produits Suisses	09/07/21
fait maison	09/07/21
Bio	09/07/21
Bio, local, frais	09/07/21
Bio	09/07/21
Qualité suisse	10/07/21
favoriser les produits suisses	10/07/21
terra suisse	10/07/21
IPP suisse et Bio Suisse	10/07/21
fsc,peche durable,...	10/07/21
d'origine locale ou suisse, bio	10/07/21
végétarien, biologique	11/07/21
d	11/07/21
BioSuisse, Fairtrade	11/07/21
bio et local	11/07/21
Bio	12/07/21
Bio, régional, de saison	12/07/21
MSC (poisson), bio, de la région, AOP	12/07/21
Bio, local	12/07/21
bien être animal	12/07/21
Suisse garanti	12/07/21
tout label Bio, fair-trade et écologique	12/07/21
bio, label rouge (France), terroir Fribourg, pronatura	12/07/21
bio, natura, max haavelar, MSC	12/07/21
bio local	12/07/21

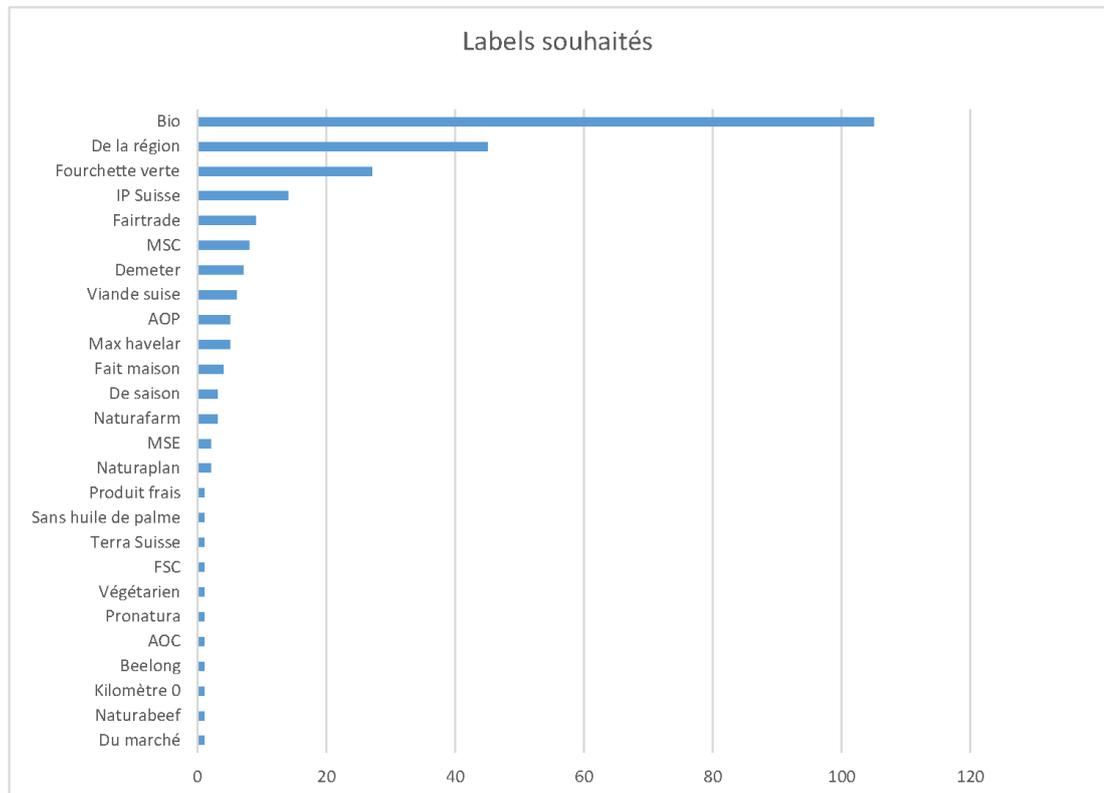
Réponses	Date de la réponse
fourchette verte	12/07/21
tout ce qui est bio suisse - ou local suisse	12/07/21
local et si possible bio	12/07/21
BIO	12/07/21
bio, maxhavelaar	12/07/21
Assez souvent je prends la "fourchette verte"	12/07/21
Produit de la région	12/07/21
de la region, bio...	12/07/21
régional et bio	12/07/21
label suisse ou de ma région ou bio	12/07/21
Bio Suisse	12/07/21
Bio, Qualité suisse avec la coccinelle, De la région	12/07/21
Bio, FairTrade	12/07/21
Bio	12/07/21
bio, bio suisse	12/07/21
pas vraiment un label, mais j'essaie de manger le plus possible local	13/07/21
von der Region für die Region	13/07/21
De la région, Bio	13/07/21
pas top de voir cette question alors qu'on répond non à la 4.....	13/07/21
Bio	13/07/21
fourchette verte	13/07/21
Fourchette verte	13/07/21
La provenance locale	13/07/21
Viande de boef et agneau, poisson, pomme de terre	13/07/21
bio, équitable	13/07/21
bio	13/07/21
IP Suisse, MSC	13/07/21
bio	13/07/21
fait maison	13/07/21
Fourchette verte	13/07/21
viande d'origine suisse	13/07/21
bio	13/07/21
bio par exemple	13/07/21
bio, terroir	13/07/21
bio	13/07/21
BIO, De provenance CH au maximum	13/07/21
BIO, max Havelar	14/07/21
Fourchette verte bio	14/07/21
BIO, AOP, AOC, ETC.	14/07/21
DEMETER	14/07/21
Salades	14/07/21

Réponses	Date de la réponse
Produits locaux, de saison et bio si possible(provenance)	14/07/21
bio	14/07/21
fourchette verte	14/07/21
Bio	14/07/21
-	14/07/21
bio	15/07/21
Bio	15/07/21
local	15/07/21
Bourgeon bio suisse	15/07/21
pas de nom en tête mais je suis très attachée à ce que la nourriture soit produite principalement localement ou au moins en Suisse	15/07/21
produits bio	16/07/21
produits de provenance locale	16/07/21
bourgeon, Demeter	17/07/21
local fait maison bio	17/07/21
produits régionaux	17/07/21
bio	18/07/21
wenn möglich Regional	18/07/21
Bio	19/07/21
label bio	19/07/21
Bio, Suisse Qualité...	19/07/21
bio	19/07/21
provenance Suisse	19/07/21
Bio	19/07/21
bio	20/07/21
viande Suisse, MSE, Bio	20/07/21
Bio et local	20/07/21
fourchette verte	20/07/21
Bio	20/07/21
bio, aop, tout ce qui certifie l'origine d'une manière générale	20/07/21
Demeter, Beelong, BIO, Fairtrade	20/07/21
label bio et provenance des produits, kilomètre 0	21/07/21
Fourchette Verte	22/07/21
Bio et IP-Suisse	22/07/21
bio	23/07/21
la fourchette verte	24/07/21
bio	24/07/21
achats de proximité	24/07/21
produits locaux et de saison	25/07/21
fourchette verte, biosuisse, naturabeef, max havelar, fairtrade	25/07/21
Aliments de la région.	26/07/21
bio	26/07/21

12/71

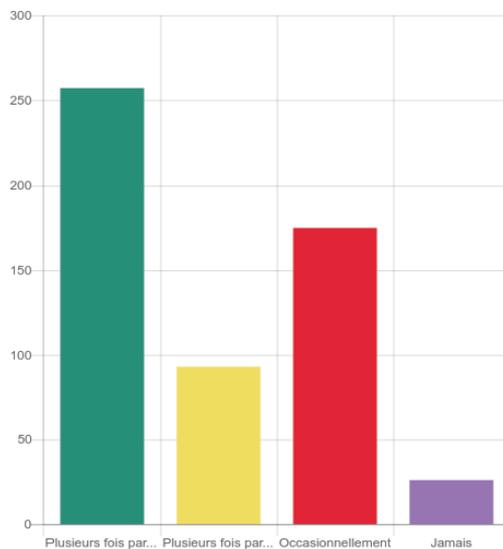
Réponses	Date de la réponse
Origine des aliments	26/07/21
bio, sans additifs ajoutés	26/07/21
fourchette verte	26/07/21
IP Suisse	26/07/21
Bio suisse; IP Suisse	27/07/21
En privé, je privilégie du bio (bourgeon, demeter), surtout pour les produits provenant des animaux.	27/07/21
bio, du marché, certaines marques	28/07/21
Fourchette verte	28/07/21
fourchette verte	28/07/21
bio et régional	28/07/21

Question 5 : récapitulatif des labels souhaités



Question 6

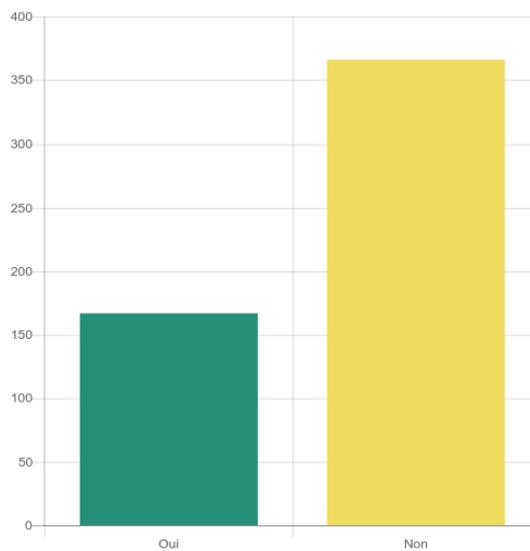
À quelle fréquence mangez-vous au restaurant du personnel de l'HFR durant la pause de midi ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Plusieurs fois par semaine	257	46.64 %
Plusieurs fois par mois	93	16.88 %
Occasionnellement	175	31.76 %
Jamais	26	4.72 %

Question 7

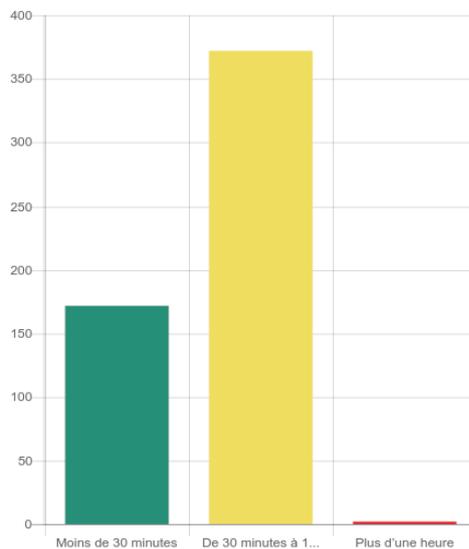
Le restaurant du personnel de l'HFR propose actuellement des repas chauds de 11h à 14h30. Seriez-vous intéressé à obtenir la même offre en soirée ou la nuit ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	167	31.27 %
Non	366	68.54 %

Question 8

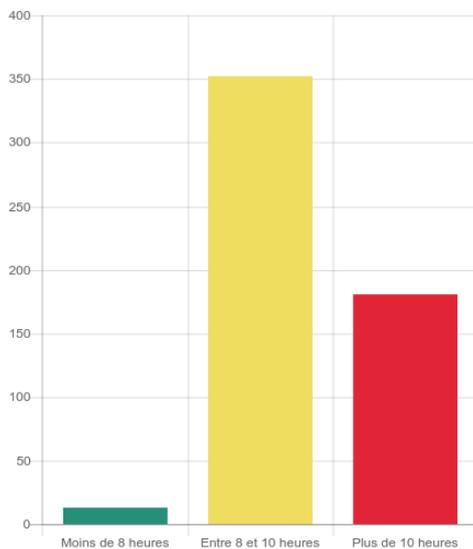
Quelle est la durée moyenne de vos pauses-repas ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Moins de 30 minutes	172	31.5 %
De 30 minutes à 1 heure	372	68.13 %
Plus d'une heure	2	0.37 %

Question 9

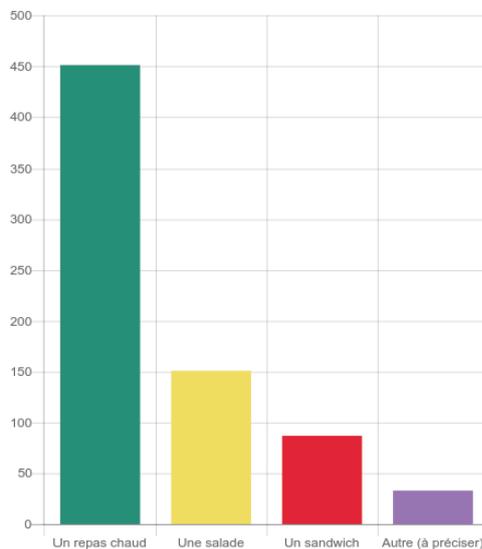
Combien d'heures travaillez-vous par jour à l'HFR ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Moins de 8 heures	13	2.38 %
Entre 8 et 10 heures	352	64.47 %
Plus de 10 heures	181	33.15 %

Question 10

Lorsque vous mangez au restaurant du personnel de l'HFR, optez-vous généralement pour :



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Un repas chaud	451	82.3 %
Une salade	151	27.55 %
Un sandwich	87	15.88 %
Autre (à préciser)	33	6.02 %

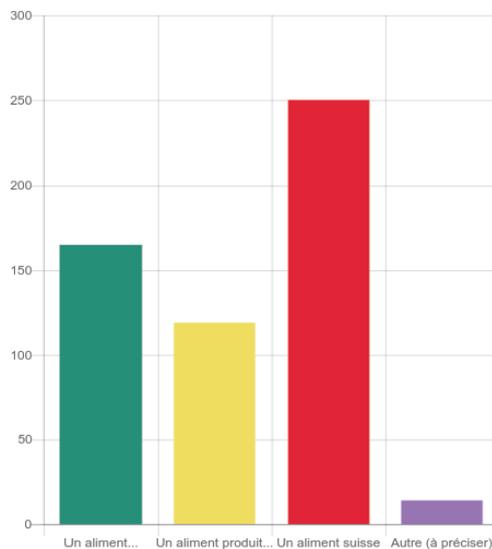
Détails du champ Autre (à préciser)

Réponses	Date de la réponse
ça dépend de la saison... l'été plutôt froid / mais j'aime aussi manger une soupe.. été comme hiver.. alors le tout dépend aussi de mon humeur	09/07/21
assiette des légumes	09/07/21
selon dépend du choix des menus- de la faim- ^et de la saison	09/07/21
plat emporté de la maison	09/07/21
Vegetarisches Menu, wenn es mal eines gibt	09/07/21
REPAS DE LA MAISON	09/07/21
dépendant de mon planning ou des repas chauds proposés	09/07/21
Ich kaufe es immer am Kiosk	09/07/21
en fonction des propositions	09/07/21
dessert	10/07/21

Réponses	Date de la réponse
Sandwich très rare, lorsque repas chaud ne me plaît pas	10/07/21
Ca dépend de la saison et du temps que j'ai à disposition	11/07/21
selon la provenance des viandes, je prends le plat chaud. Si la viande n'est pas suisse, je prends un repas froid ou le plat chaud sans viande. Actuellement, je ne prends plus de salade car emballée en plastique (plus de buffet)	12/07/21
je ne mange pas au restaurant du personnel	12/07/21
repas chaud l'hiver et salade l'été	12/07/21
Buffet à disposition	12/07/21
Toit dépend des menus chauds.... sinon salade ou sandwichs	13/07/21
cela dépend des possibilités de repas végétariens/végétaliens (cela termine souvent par une salade)	13/07/21
assiette de légumes	13/07/21
ça dépend des envies...	13/07/21
des fruits	14/07/21
Repas personnel par manque de temps	14/07/21
Jamais mangé là bas	14/07/21
pas de repas vegan au restaurant, je prends mes propres repas de la maison, mais s'il y en avait	14/07/21
nach Angebot und meinen Vorlieben	15/07/21
ou une salade mêlée	15/07/21
tout dépend des menus proposés	15/07/21
repas du domicile	19/07/21
Chaud quand il fait froid et froid quand il fait chaud :)	20/07/21
ça dépend	21/07/21
Sandwich si qualité du repas est médiocre	25/07/21
un mix selon les aliments présents	26/07/21
Cela dépend du menu proposé, pas très varié et répétitif	28/07/21

Question 11

Que signifie pour vous un aliment local ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Un aliment fribourgeois	165	30.11 %
Un aliment produit dans un rayon de 100 kilomètres	119	21.72 %
Un aliment suisse	250	45.62 %
Autre (à préciser)	14	2.55 %

Détails du champ Autre (à préciser)

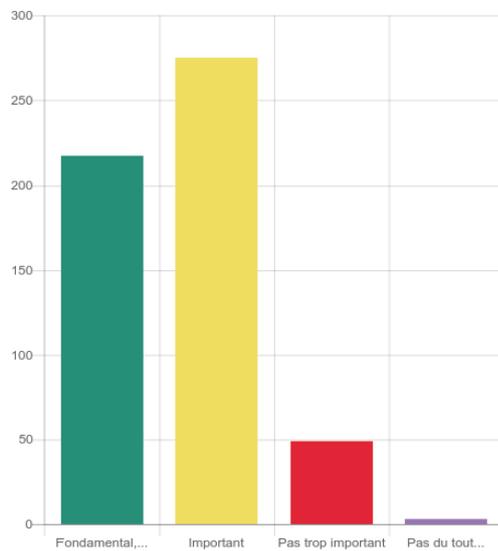
Réponses	Date de la réponse
rayon restreint autour du lieu de consommation, p. ex. 20km	09/07/21
rayon de <50 km	09/07/21
Rayon de 100 Km, possiblement < 50 Km	11/07/21
rayon de 50km	12/07/21
Aliment Européen n'ayant pas voyagé par avion.	12/07/21
j'ai plutôt une préférence pour	12/07/21
Fribourgeois, ou rayon de 50km env. (Vaud-Berne-Neuchâtel)	12/07/21
Un aliment fribourgeois dans la mesure du possible, à défaut un aliment suisse en tous les cas.	12/07/21
de proximité = local ou au moins Suisse	12/07/21
les trois propositions me vont en privilégiant les 2 premières	12/07/21
Européen	12/07/21

20/71

Réponses	Date de la réponse
Des aliments locaux c'est de ne pas vendre du raisin au mois de mars-avril comme j'en ai vu au restaurant du personnel à Fribourg	13/07/21
si possible régional	25/07/21
Fribourg/Berne Mittelland	28/07/21

Question 12

Est-il important pour vous que la cafétéria du personnel de l'HFR propose des produits locaux et de saison ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Fondamental, essentiel	217	39.89 %
Important	275	50.55 %
Pas trop important	49	9.01 %
Pas du tout important	3	0.55 %

Question 13

Que proposeriez-vous pour améliorer les services de la cafétéria du personnel de l'HFR ? (2 propositions au maximum)

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
Test 1	Test 2	07/07/21
Andere Speisekarte (z.B. alle 3 Monate wechseln)	saisonales und nachhaltiges Essen	08/07/21
horaire prolongés	majeur assortiment	09/07/21
si on ne prend pas de salade, pouvoir le remplacer par un fruit		09/07/21
Actuellement, ce sont toujours les mêmes plat avec les mêmes sauces, il n'y aucun changement ni innovation. De plus, nous avons l'impression que les plats sont souvent congelés et réchauffés et non élaborés fraîchement sur place.p. ex. les sauces	Des barquettes à l'emporter en carton pour limiter le plastique - écologie!	09/07/21
Remettre le plat de pâte (en plus du menu du jour et du menu fûté)		09/07/21
Possibilité de se servir soit même, ça éviterait de grosse quantité dans l assiette		09/07/21
pas de produits transformés	des endroits pour mettre les emballages recyclables	09/07/21
des plats plus légers		09/07/21
Des repas beaucoup plus variés avec quantité plus importante de légumes (1/2 assiette)	Des repas de saison	09/07/21
Une salade mêlée pour le menu du jour		09/07/21
Variété des menus proposés	Qualité des menus (moins gra, moins salé, moins sucré...)	09/07/21
Un meilleur choix de salade à un prix correct	Des fruits de saison et de bonne qualité en grande quantité	09/07/21
améliorer la préparation des matières premières	diminuer le prix	09/07/21
produits de saison	faire des plats en adéquation, avec la quantité de personnel en cuisine et leurs compétences	09/07/21
Plus de choix dans les salades		09/07/21
il y a trop des choses avec du viande. il y a peut être que 15% d'offres végétarien, et presque rien de végan. c'est quand même hallucinant pour un hôpital qu'on est presque obligé de manger de la viande si on n'apporte pas son repas de la maison.	essayer d'utiliser moins d'emballage en plastique, les salades petites emballées dans un grand plastique sont ridicules.	09/07/21
Moins de surgelé	aucune provenance hors UE	09/07/21
Des aliments locaux evitent automatiquement des aliments hors saison = 2 problématique en meme temps resolu		09/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
que les menus soient plus variés, mieux cuit et digestes !	arrêter de mettre en vitrine la nourriture, c'est du gaspillage, en plus sa donne pas envie de manger... et sa ressemble pas ce qui nous est servi à la fin.	09/07/21
Des demi portions pour tous les repas	Une portion de légumes plus importante dans l'assiette	09/07/21
Des prix attractifs puisqu'il s'agit d'une cafeteria pour le personnel		09/07/21
prix	plats variés	09/07/21
Plus de variation pour le menu du jour		09/07/21
Faire des semaines à thème (par exemple semaine Italienne)	Revoir les prix des repas à la baisse	09/07/21
Produits frais, moins de gras, de la couleur, une cuisine qui fait envie de manger !	Laisser les gens se servir pour éviter de jeter... Assiette au poids. Faire comme la Menza de l'Uni à Fribourg !!!!	09/07/21
Moins cher	Plus de possibilités (avec par exemple des plats toujours disponibles en plus des autres menus)	09/07/21
proposez une alternative chaude végétarienne (autre que salade)		09/07/21
plus de variétés de salades de saison		09/07/21
Variations des plats	Baisse des prix	09/07/21
Ne sais pas		09/07/21
vielfältigere vegetarische Gerichte	Mehr Auswahl bei vegetarischen Gerichten	09/07/21
stop tout les plastiques		09/07/21
mehr Auswahl qualitativ hochwertiger Gerichte	um Vergeudung zu vermeiden, auf Voranmeldung wie in Riaz	09/07/21
Attention au gras ; beaucoup de produits baignent dans le gras ; fait -il en mettre autant pour la cuisson ?		09/07/21
une cafétéria ouverte le soir pour les collaborateurs travaillant en soirée	une cafétéria proposant des mets chauds pour les horaires de nuit	09/07/21
Cafétéria ouverte le soir	Pouvoir composer soi-même nos salades	09/07/21
Fruits de préférence bio avec la provenance indiquée		09/07/21
Enormément de bruit dans cette espace, peu relaxant pour manger, réfléchir à un agencement, à des modifications architecturales		09/07/21
buffet de salade à choix	repas à thèmes (italien, asiatique, fribourgeois etc)	09/07/21
A		09/07/21
les personnel est très aimable, mais je trouve le prix cher en détriment de la qualité de la nourriture, trop salé, fade, gras, pas de gout, des frites amères et en cause de ces aspects je prépare ma nourriture à la maison et je la prends avec moi	des plats simples, sains et qui donnent envie et avec un plus d'élaboration car les plats sont souvent les mêmes,, et je trouve que le prix joue aussi un rôle	09/07/21
Vérifier qu'il y ait assez de couverts dans les bacs	Mieux estimer les quantités afin qu'il n'y ait pas de rupture de stock pour les menus proposés.	09/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
moins de bruit (bruits de chaises lors des nettoyages en fin service+ personnes) , pause pas très reposante	-Noter les ingrédients des plats pour éviter les mauvaises surprises. (exemple gâteaux aux légumes et il y a des olives alors que c'est un ingrédient spécial. - plus de variété différentes dans les menus - avoir des demi-portion pour tous les menus et mieux proportionné la demi (car des fois il y a presque rien dans l'assiette)	09/07/21
Plus de variété !! Ne pas faire tout le temps les mêmes associations. Les assiettes se répètent exactement dans la même composition	Soigner le service et le visuel. Varier les couleurs !! Eviter viande blanche, riz et chou fleur.... globalement je trouve qu'il y a très peu d'envie de bien faire dans ce qui nous est proposé !!!!	09/07/21
Prévoir une vaisselle à l'emporter recyclable, plutôt qu'en plastique	Baisser un peu le prix des boissons rafraîchissante (eaux gazeuses, sodas, etc.)	09/07/21
avant corona il y avait les salades qui n'existent plus maintenant		09/07/21
Des conteneurs à l'emporter réutilisables		09/07/21
Eviter les emballages plastiques (plats à l'emporter, services)		09/07/21
Buffet de salade plus varié et moins cher		09/07/21
Semaines thématiques avec 1-2 plats à choix		09/07/21
Visibilité de la provenance des aliments (en plus de celle de la viande)	Vrai prix collaborateurs !	09/07/21
des prix corrects pour le buffet de salade		09/07/21
des repas plus variés car chaque semaine les mêmes menus	des semaines à thème	09/07/21
Des semaines thématiques (asiatique, mexicaine, etc.)	Des "activités" particulières, comme une grillade, plus chaleureux que la cafet habituelle	09/07/21
Que les menus changent plus souvent		09/07/21
moins de menu mais une meilleure qualité (saisonnalité, localité etc..)	dans d'autres institutions le menu fourchette verte (donc + de lég) est à 5.- !	09/07/21
t		09/07/21
une plus grande variété dans le buffet de salade	proposer 1 thème (ex : mexicain, espagnol) pendant 1 semaine 3/4x l'an avec 2-3 propositions de plat typique de ce thème	09/07/21
plus de choix repas		09/07/21
Une possible livraison pour ceux qui travaille dans les bâtiments côté de l'HFR et non dans le bâtiment principal		09/07/21
Choix de la quantité (éviter le gaspillage)		09/07/21
repandre le menu pâtes sauces à choix	diminuer les prix et garder le système legic, pour le personnel simple et rapide,	09/07/21
Des quantités plus petites	Moins de sauce liée mais un meilleur assaisonnement	09/07/21
Plus de variété et des plats plus équilibrés	Le retour des salades si possible (buffet)	09/07/21
Plus de variétés (souvent les mêmes menus proposés qui reviennent)		09/07/21
un peu plus de variété, on offre toujours les mêmes menus		09/07/21
Un espace plus convivial	Des plats à l'emporter facilités - File courte	09/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
Améliorer le buffet de salade	Varié les menus	09/07/21
Vegetarisches Menu!!!! Vegetarisches Menu!! Vegetarisches Menu!!	mehr Abwechslung, mehr Farbe, mehr Vielfalt, mehr Fantasie. mehr frische Sachen statt Convenience food oder Sachen aus dem Beutel	09/07/21
ARRÊTER AVEC LE PLASTIQUE ET VAISSELLE CONSIGNÉE	PROFITER DE L'ÉTÉ POUR FAIRE GRILLADES SUR LE TOIT	09/07/21
Pourquoi pas des semaines thématiques (asiatique, mexicaine, etc.)	Pourquoi pas des journées spéciales (grillades, fondue, etc.)	09/07/21
livraison en salle d'opération cela se pratique dans d'autres établissements		09/07/21
Ein etwas aufwendigeres Tagesmenu als Option (frisch zubereitet an der Theke, kann ruhig etwas teurer sein)		09/07/21
meilleure isolation phonique		09/07/21
Bessere Qualität der Speisen	Mehr Abwechslung	09/07/21
choix végétarien plus varié et équilibré	du goût	09/07/21
plats de pâtes tous les jours		09/07/21
Rien à améliorer	Rien à améliorer	09/07/21
Moins de plastique pour les plats à l'emporter	Une meilleure gestion du débit aux heures de pointe	09/07/21
Deux flux différents en fonction du choix de l'assiette pour fluidifier le flux à certaines heures	Une salle aménagée plus agréablement et moins bruyante (sans parler des plexis...)	09/07/21
Rapport qualité-prix : Augmenter la qualité ou diminuer le prix	Plus de variété (repas chaud et salades)	09/07/21
-		09/07/21
Plus de variété dans les repas proposés qui devraient être faits avec des produits de saison et si possible locaux.	Au vu de la qualité actuelle et des produits utilisés, les repas coûtent trop chers pour une cafétéria subventionnée (pour rappel, 7.50.- déductibles aux impôts par repas et non 15.-). Possibilité d'avoir une demi-portion seulement pour un des repas à choix = beaucoup de gaspillage. Les repas à l'emporter (sandwiches, salades) sont hors de prix et emballés dans des tonnes de plastique. Il faudrait de la vaisselle réutilisable et/ou avec un dépôt.	09/07/21
Proposer un buffet de pâtes et de pizzas	Faire des semaines à thème un peu festives	09/07/21
min. 1 repas végétarien complet et différent tous les jours (pas composition à base de différentes garnitures)		09/07/21
plus de menus végétarien à base de légumineuse	le retour d'un vrai buffet de salades	09/07/21
Remettre le buffet de salade et économiser en plastique!!!	Plus de proposition végétarien	09/07/21
mehr vegetarische Gerichte (incl. warme Mahlzeiten)	deutlich grössere Auswahl vegetarischer Sandwich (excl. Fisch)	09/07/21
buffet salade au poids (covid compatible?)		09/07/21
proposer plus de salades variées	faire plus de sandwiches variés avec du bon pain	09/07/21
label fourchette avec vraiment 1/2 assiette de légumes	Plus de préparations faites maison	09/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
Un menu bio		09/07/21
Paielement pas badge à la commande		09/07/21
prix reduit	moins de sauces	09/07/21
augmenter la qualité des plats végétariens et les diversifier(pas forcement utiliser de soja, pates)	Utiliser des boites recyclables pour les salades	09/07/21
Revoir le prix des menus		09/07/21
Plus de choix	Diminuer les prix des salades!	09/07/21
Moins salé	Plus d'options végétariennes	09/07/21
moins de plastique (notamment salades, fruits) : quel gaspillage!!!!	un menu ou plus de produits bio	09/07/21
Plus de menus en demi portion	Plus de variete	09/07/21
Menu végétariens et végétaliens (+ de diversité en légumes p.ex, sans recourir à des susbtituts de viande tel que Corn)		09/07/21
Proposer des plats 100% locaux	Proposer un menu bio simple	09/07/21
Meilleure amplitude horaire		09/07/21
bio	nettoyage des services (couteaux, fourchettes)... souvent sales...	09/07/21
évitiez les plats purement glucidiques (risotto, plat de pâtes)		09/07/21
Possibilité de prendre des demis portions pour plus de menus à midi	Jus frais de fruits et légumes	09/07/21
Une petite carte avec de repas chauds et simples comme des pates avec différentes sauces ou des pizza (comme a la cafet de Riaz)		09/07/21
rapidité dans le service (énormément d'attente aux heures de pointes)	menu trop cher	10/07/21
Meilleure présentation des assiettes. Quand on voit la présentation aux soins pall.	Essayer l'attrait par des plats plus variés.	10/07/21
des prix moins cher	possibilité d'avoir un repas chaud le soir (surtout le week end, lors des horaires jusqu'à minuit, très peu de choix au "kiosk cafétéria")	10/07/21
pouvoir manger toute la journée! Il y a des services où il est possible de prendre sa pause repas à 15h et de ne pas trouver de repas complet et chaud à manger ne me semble pas approprié pour un hôpital.	avoir un repas quand on vient travailler de nuit	10/07/21
rajouté les kcal par menu par exemple		10/07/21
Pouvoir avoir accès à quelque chose à manger en dehors des horaires habituels. Surtout lorsqu'on travaille de nuit.		10/07/21
L'aménagement de la cafétéria, lorsqu'il y a du monde on se marche dessus entre ceux qui prennent un dessert, ceux qui paient...		10/07/21
plus de légumes à choix		10/07/21
améliorer la qualité de la soupe	prix plus adaptés au personnel	10/07/21

27/71

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
Une baisse des prix des menus chauds, ou alors que la salade en ravier et/ou la soupe soit au moins compris dans le prix du menu	une terrasse au K bien aménagée	10/07/21
Plus de choix végétariens et de poissons	Moins de mets en sauce	10/07/21
aliments de saison, pas de tomate en hiver par exemple...	plus de variété. les memes menus reviennent tout le temps	10/07/21
buffet de salade plus varié	Des "tupperwares, boîtes" réutilisables lors des repas à l'emporter	10/07/21
Menu végétarien modulable		10/07/21
prix correct, comme il y a quelques années. Quand je dois payer 1,80 pour une orange pour le dessert, autant prendre une de la maison, achetée à la Migros pour le même prix au kilo		10/07/21
baisse des prix : quand je paie une orange le même prix que le kilo en magasin, il y a un problème ...	Pâtes, légumes souvent servis avec de l'eau dans l'assiette : ça ne donne pas envie	10/07/21
Possibilité de 1/2 portion (portion entière très généreuse, mais aussi trop chère à mon avis).		11/07/21
Prix un peu plus attractif (comme cela ce fait dans d'autres cafeterias d'autres hôpitaux de suisse Romande)	Plus de variations dans les menus	11/07/21
Menu végétarien plus développé que des pâtes	Meilleure qualité des aliments	11/07/21
Moins de viande, plus de végétarien, plus de produit de qualité (moins de légumes en boites de conserve)	retrouver le choix du menu salade pré-COVID	11/07/21
un buffet de salade plus varié et moins cher, un stand de pâtes et de grillade (cf hôpital de Genève)	prix plus abordables	11/07/21
diminuer les prix	avoir plus de variété de salade	11/07/21
prix moins cher	service plus rapide, car 30minutes de pause des fois	11/07/21
Plus de variété dans les plats végétariens	proposition d'un menu chaud supplémentaire ou espace grill	11/07/21
Einen FeiFel Kühlschrank, sodass man ausserhalb der Eröffnungszeiten gesund essen können		11/07/21
Séparer le flux repas chauds du flux boissons, salades, sandwich pour améliorer la file pour payer		11/07/21
Des distributeurs de boissons, où nous pourrions remplir nos propres bouteilles...tasses...	Des distributeurs de nourriture (evt à réchauffer) pour avoir autre chose que du chocolat ou des chips, durant les nuits/vieilles.	11/07/21
utiliser des plats réutilisables, voir consignés, pour les salades et menu à l'emporter	Possibilité de prendre tous les menus en demi-portion...	11/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
Confection de repas pour le soir et la nuit (par exemple commande en journée et accès à une armoire sous clé pour le repas du soir)		12/07/21
Mehr vegetarisches Angebot	Innovativere Menus	12/07/21
Buffet de légumes / viande avec un prix par taille d'assiette		12/07/21
Supprimer les emballages plastiques		12/07/21
un stand "grillade"		12/07/21
vaisselle réutilisable pour les plats à l'emporter, y.c. les salades, bircher, etc.	idem au kiosque (avec vaisselle consignée ?)	12/07/21
Option végétarienne tous les jours au menu	Possibilité de voter pour certain menus de la semaine prochaine	12/07/21
favoriser les provenances locales et bio	Stopper les emballages plastiques à l'emporter (y compris les tasses à café et cuillères en plastique) et augmenter la signalétique des endroits où déposer la vaisselle (au K par exemple)	12/07/21
Avoir des statistiques sur le gaspillage alimentaire (exemple : sur les 100kg préparés, 95kg ont été servis et 5kg ont été réutilisés dans un autre plat, ou les articles périmés du mois ont été réduits à < 20kg)	Proposer un menu bio, en grande partie végétarien mais pas uniquement	12/07/21
Des menus beaucoup plus variés (redondances des menus)	Plus de choix de menus	12/07/21
moins de viande hachée et dérivés	"vraie" assiette de légumes avec féculent (Riaz avait cette proposition)	12/07/21
agrandir les horaires	diminuer les prix	12/07/21
produits de saison et locaux	moins de viande et poissons	12/07/21
proposer une offre "fast-food" quotidienne		12/07/21
une ouverture de celle-ci non-stop le matin ainsi que le soir	Réintroduire le buffet de salade	12/07/21
Mettre à disposition plus de repas sains et au goût du jour. Exemple : Poke Bowl, quinoa....	Diversifier les repas	12/07/21
Plus de choix de menus, moins de répétitions	Agrandir les horaires d'ouverture	12/07/21
plus de places		12/07/21
Eviter trop de la répétition des menus		12/07/21
merci d'afficher les heures d'ouverture devant l'entrée		12/07/21
Allergenen i angeben!!!!!!	Mehr Begeisterung beim Kochen und Qualität verbessern	12/07/21
Que la quantité de nourriture servie soit selon la demande du client, et non une quantité fixe.		12/07/21
Choisir la quantité surtout de féculents car bien souvent, il y en a trop dans l'assiette		12/07/21
des repas disponibles pour la soirée ou nuit	Renouveler les menus	12/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
varié les menus		12/07/21
Des assiettes de féculents ou de légumes avec des prix plus bas	Refaire un buffet de salade à la place des mix déjà préparés	12/07/21
3 couleurs dans l'assiette, on mange aussi avec les yeux		12/07/21
diminution des prix	offres plus élargies	12/07/21
cuisine moins grasse (pas de matière grasse systématique lors cuisson légumes)	petit panneau annonçant le nom des différents desserts	12/07/21
Prix moins chère		12/07/21
varier les menus	semaine thématique	12/07/21
baisser les prix des menus		12/07/21
tomates mûres dans les salades en saison!!	moins de matière plastique	12/07/21
Plus de menu	Buffet salade et crudité étendu	12/07/21
Nourriture plus saine	Origine des aliments Suisse	12/07/21
Des prix plus abordables	Varier les menus du week-end	12/07/21
Eviter absolument de faire attendre le personnel trop longtemps à la caisse ou au buffet car la pause de midi est courte	Moins bruyant... (difficilement modifiable...)	12/07/21
des produits locaux frais	pas d'aliments "pré-faits"	12/07/21
stopper l'usage du plastique - notamment pour les repas à l'emporter donc mettre à disposition des récipients avec caution		12/07/21
Baisser les prix / Proposer en fin de journée une vente à l'emporter à prix réduit pour les restes - les gens pourraient venir avec leur contenant.	Grandement élever l'offre de plats végétariens	12/07/21
qualité /prix à adapter	aliments frais et non congelés	12/07/21
Plus de repas végétarien	Moins de plastique à l'emporter	12/07/21
Varier d'avantage les menus	Favoriser les produits locaux	12/07/21
Plus de légumes de saison et moins cuits et sans sauce	des menus légers plus variés de semaine en semaine	12/07/21
Plus de produits frais et locaux	une plus grande diversité de menus (actuellement trop répétitif et toujours les même association)	12/07/21
servir plus généreusement les assiettes au lieu de jeter le soir.		12/07/21
Prix moins chers	Sandwichs plus variés	12/07/21
--	--	12/07/21
une baisse du prix des repas		12/07/21
menus plus variés		12/07/21
Si possible, varier un peu plus les repas les mêmes reviennent régulièrement il me semble.		12/07/21
prix plus bas	pas de salade au poids (ajouter la sauce augmente trop le prix) faire un prix forfaitaire	12/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
Il faudrait proposer chaque jour un repas chaud sans des produits laitiers - ce n'est pas le cas et très souvent il y a tous les menus chauds avec la crème ou le lait et je trouve ça dommage - on fait l'effort pour les gens qui ne mangent pas la viande donc pourquoi pas aussi pour les intolérants ou les allergiques?	Marquer les allergènes - comme dans les restaurants - au moins les plus fréquentes.	12/07/21
Baissez le prix des repas	Innover (STOP SVP roti haché, émincé de veau, porc roti, épaule de veau,...)	12/07/21
Une alimentation qui soit plus variée (supprimer l'accompagnement qui est toujours identique avec telle ou telle viande, exemple: Polenta - tranche de dinde sauce à l'orange)	Organiser des menus en relation avec la saison et ne pas faire copie-collée tous les 3 semaines des mêmes menus	12/07/21
De l'originalité dans la composition des menus	Moins de produits industriels (sauces !)	12/07/21
Faire appel aux diététicien/-nes ou autre spécialistes en nutrition pour composer des menus réellement équilibrés.	Plus de variétés de plats avec produits locaux/suisses.	12/07/21
Produits locaux	Produits de la saeson	12/07/21
réceptien en consigne pour plat à l'emporter		12/07/21
approvisionnement en chaines courtes	une meilleure cuisson des aliments (légumes plus croquant, patates plus cuites) et moins d'huile sur les féculants et le légumes	12/07/21
carte de fidélité 1 repas offre a l'achat de 10 ou 20 repas	diminuer un peu les prix ou mettre une boisson ou dessert dans le prix	12/07/21
horaire ouverture en soirée	baisse des prix	12/07/21
variation des menus	plusieurs légumes et féculents à choix	12/07/21
Augmentation de l'offre végétarienne	amélioration de l'offre du buffet avec augmentation de l'offre et réduction du prix (une bonne assiette de salade revient aussi cher voir plus cher que le menu fourchette verte)	12/07/21
Diminution du prix	Variation des menu	12/07/21
des assiettes légumes		12/07/21
plus de choix sans viande et local	plus équilibré	12/07/21
A midi, il ne faut pas devoir attendre sur la nourriture qui n'est pas prête, cela doit être bien anticipé	Le fait de ne plus pouvoir payer avec le Legic va poser beaucoup de problème et d'attente à la caisse	12/07/21
Meilleurs qualité des aliments	Changement du chef cuisine	12/07/21
des emballages plus écolo/recyclables pour les plats à emporter	Connaitre l'origine des produits	12/07/21
Arrêter de servir de la viande/du poisson tous les jours	Varié l'offre végétarienne	12/07/21
Diminuer le temps d'attente pour le service du repas		12/07/21
Horaires plus élargis	Menu grillades ou steak rapide tous les jours	12/07/21
meilleures options végétariennes	moins de viande, si viande qu'elle soit de suisse	12/07/21
éliminer le plastique		12/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
un café gourmand (café ou thé avec mini desserts)		12/07/21
plus local	beaucoup plus de saison!!	12/07/21
Menus qui suivent les saisons, avec une vraie portion de légumes soit 50% de l'assiette	Menus végétariens avec des céréales variées (quinoa, pois chiche, lentilles, oléagineux etc)	12/07/21
Mehr Auswahl und Abwechslung für vegetarische Menüs.	Für alle Menü-Vorschläge eine 1/2 Portion (nicht nur für 1 Menü).	12/07/21
Mehr auswahl	gesünderes Essen	12/07/21
Elargir les heures de repas : avoir un service du soir / nuit		12/07/21
qu'on puisse enlever ces plexiglass c'est juste désagréable et associal		13/07/21
Ich finde es schade, dass man das Fleischloseteller nach Gewicht bezahlt. Ich esse gerne nur die Beilagen, verstehe aber nicht warum ich mehr bezahlen muss. Der Preis sollte für mich gleich sein, ob mit oder ohne Fleisch.	Dass von jedem Gericht die halbe Portion erhältlich ist. Weniger food waste.	13/07/21
Offre journalière Grillade: viandes, légumes, etc.		13/07/21
Moins de viande et de poisson dans les menus avec plus de légumes. (Volovant)		13/07/21
LES PRIX	LES HORAIRES	13/07/21
réévaluation des prix	amélioration du processus du service	13/07/21
revoir les prix d'une soupe ou d'une petite salade	proposer moins de repas du style ragout	13/07/21
Prix au poids pour assiette "légumes et féculents" trop élevé : souvent plus cher/même prix que l'assiette du jour alors que sans viande...	Préciser la présence de champignons dans les plats aux légumes	13/07/21
améliorer la qualité de la viande	varier les menus (proposer des semaines à thèmes)	13/07/21
Des repas chaud ou snacks pour les soirées-nuits	Plus de variétés de salade	13/07/21
PLUS DE VARIATION DES MENUS	SOUPES EN LIEN AVEC LES SAISONS	13/07/21
Augmenter la quantité de légumes dans les raviers de salade. C'est une portion très petite qui ne correspond pas au critères de manger sain pour une assiette équilibrée.	je trouve cet endroit pas du tout reposant et ressourçant, la sonorité est désagréable et c'est dommage de ne pas pouvoir être dans un environnement apaisant pour ce moment	13/07/21
Baisser les prix		13/07/21
plus de choix au niveau des repas j'ai l'impression de voir souvent la même chose	avoir un menu qui est pour le mois	13/07/21
Faire des portions adaptables. Plus petites pour les petits mangeurs.		13/07/21
varier davantage les menus	améliorer l'équilibre	13/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
Des 1/2 portions pour tous les menus	Un menu pas cher à l'année(par exemple des spaghettis bolo pour 5-6 francs). Ce serait très apprécié par les nombreux stagiaires , élèves et étudiants qui ont peu de moyens pour manger.	13/07/21
une plus grande diversité		13/07/21
indiquer la provenance des aliments	indiquer si c est fait maison	13/07/21
La qualité de vos plats	Le prix moins cher	13/07/21
Repas sans blé		13/07/21
Repas principaux sans viande et poisson pour tous les collaborateurs 2x/semaine	Augmenter la quantité et surtout des sandwich et salade sans viande et poissons (actuellement trop rare!!! en tant que végétarien/lien nous avons le choix le plus souvent entre 1 sandwich pain au lait au fromage (le mozzarella est épuisé à 11h00) et la majorité des salades sont avec de la viande et poisson; sans parler du menu alternatif qui est assez régulièrement non végétarien et encore moins végétalien)	13/07/21
plus de choix de légumes et salades	annulé les services en plastique	13/07/21
un service pour la soirée et la nuit	des repas équilibré dans les distributeurs	13/07/21
fruits gratuits à disposition	un repas fitness (pauvre en graisse, sucre et féculents)	13/07/21
Que les salades soient de nouveau en libre service, ou alors dans des contenant lavables et réutilisables. Les boîtes jetables actuelles sont une aberration écologique.		13/07/21
Je n'ai pas de proposition concernant l'amélioration de la cafétéria		13/07/21
Freudlicheres Personal		13/07/21
Améliorer les plats végétarien		13/07/21
plus de choix dans les légumes du jour (souvent il n'y a qu'un cuit et le reste ce sont des crudités)	vrai proposition de menus végétariens	13/07/21
varier les menus		13/07/21
Plus de communication sur la provenance des aliments		13/07/21
Atmosphäre im Restaurant, diese ist wirklich sehr unangenehm, auch ohne Corona-Schutz. Diese Stimmung wertschätzt die Mitarbeitenden in keiner Art und Weise.	Organisation der Essensausgabe; dh. es ist für alle MA extrem mühsam, wenn bis zu 10 Minuten gewartet werden muss, bis man zur Essensausgabe kommt. Schlussendlich geht dieses Zeit zu ungunsten der Mitarbeiter 'verloren' und ist auch nicht wieder aufzuholen.	13/07/21
supprimer les plexiglas	plus de changement dans les menus	13/07/21
possibilité d'avoir des demi portions pour chaque menu		13/07/21
moins gras		13/07/21
Diminuer les prix		13/07/21
ajouter du lait écrémé pour le café	Possibilité d'avoir des produits type yaogurts sans sucre	14/07/21
repas de nuit		14/07/21
saisonale Küche (es fällt sehr stark auf, dass Tomaten vorallem im Winter aus dem Ausland importiert angeboten werden)	mehr Fisch (vor COVID-19 gab es 2-3 Mal Woche Fisch; heute gibt es max. 1x pro Woche; ausgenommen Wochenmenu, das dann und wann Fisch anbietet)	14/07/21
Bessere Auswahl bei den sandwich.		14/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
abordable pour tout le monde		14/07/21
repas plus variables	participation de l'HFR pour baisse des prix	14/07/21
Prix abordable au vu de la qualité.		14/07/21
Des menus plus variés et diversifiés, moins de répétitions de semaine en semaine, été comme hiver, on retrouve beaucoup les mêmes menus.	Des menus pas toujours composés la même chose (telle viande avec telle sauce est toujours accompagnée du même féculent et du même légume...)	14/07/21
Des menus plus varié sur les jours. Souvent les mêmes menus les mêmes jours		14/07/21
repas vegan (végétaliens)	ingrédients bio	14/07/21
Revoir le prix des salades. 17.- pour une salade composée et de la sauce c'est trop cher!		14/07/21
retour au buffet de salade, viande et fromage	plus de légumes et meilleur répartition dans l'assiette (souvent trop de féculent)	14/07/21
Pour obtenir des produits locaux et mûrs, se fournir chez les maraîchers fribourgeois	pouvoir obtenir des demi portion pour tout les menus. Plus d'emballages en plastique s.v.PL	14/07/21
L'équilibre alimentaire par assiette n'est pas toujours adéquat, beaucoup de mets en sauce, et parfois trop d'huile et de frits proposés.	Revoir les prix des repas, trop élevés à mon sens pour une cafétéria dans un établissement de l'état	14/07/21
tarif plus attractif		14/07/21
Plus de diversité	des demi-menues pour les 3 choix de menus	14/07/21
Augmentation des horaires d'ouverture (pour Fribourg)	Comme à Riaz, des plats à la carte (pour Fribourg)	14/07/21
-	-	14/07/21
Conserver la possibilité de paiement par le legic, avec déduction sur salaire	des jus de fruits fraîchement pressés pour une pause vitaminée	14/07/21
développer l'agencement de l'étage K,	réduire les prix: 13.- pour une saucisse de veau et salade de pdt c'est un peu exagéré	14/07/21
Besseres Platzangebot z.B. auf der Terrasse		14/07/21
améliorer la qualité de certains plats (actuellement j imagine achetés tt pret) p.ex boulette de viande en sauce tomate de la semaine passée...		14/07/21
Plus d'originalité dans les plats. le filet de dorade est toujours avec la sauce à l'orange, le filet de truite toujours avec la vinaigrette, la piccata est toujours servie avec des laitues braisées....		14/07/21
-	-	14/07/21
Diminuer le temps d'attente à la file (que 30 min de pause) : mettre à disposition 1 chariot avec des plateaux préparés standard , et permettre aux personnes qui souhaitent aucun changement dans les choix de ne pas faire la file d'attente.		15/07/21
beaucoup plus de variétés de menus (actuellement le même tournus!)	de proposer des grillades (viande ou poisson) faites sur place	15/07/21

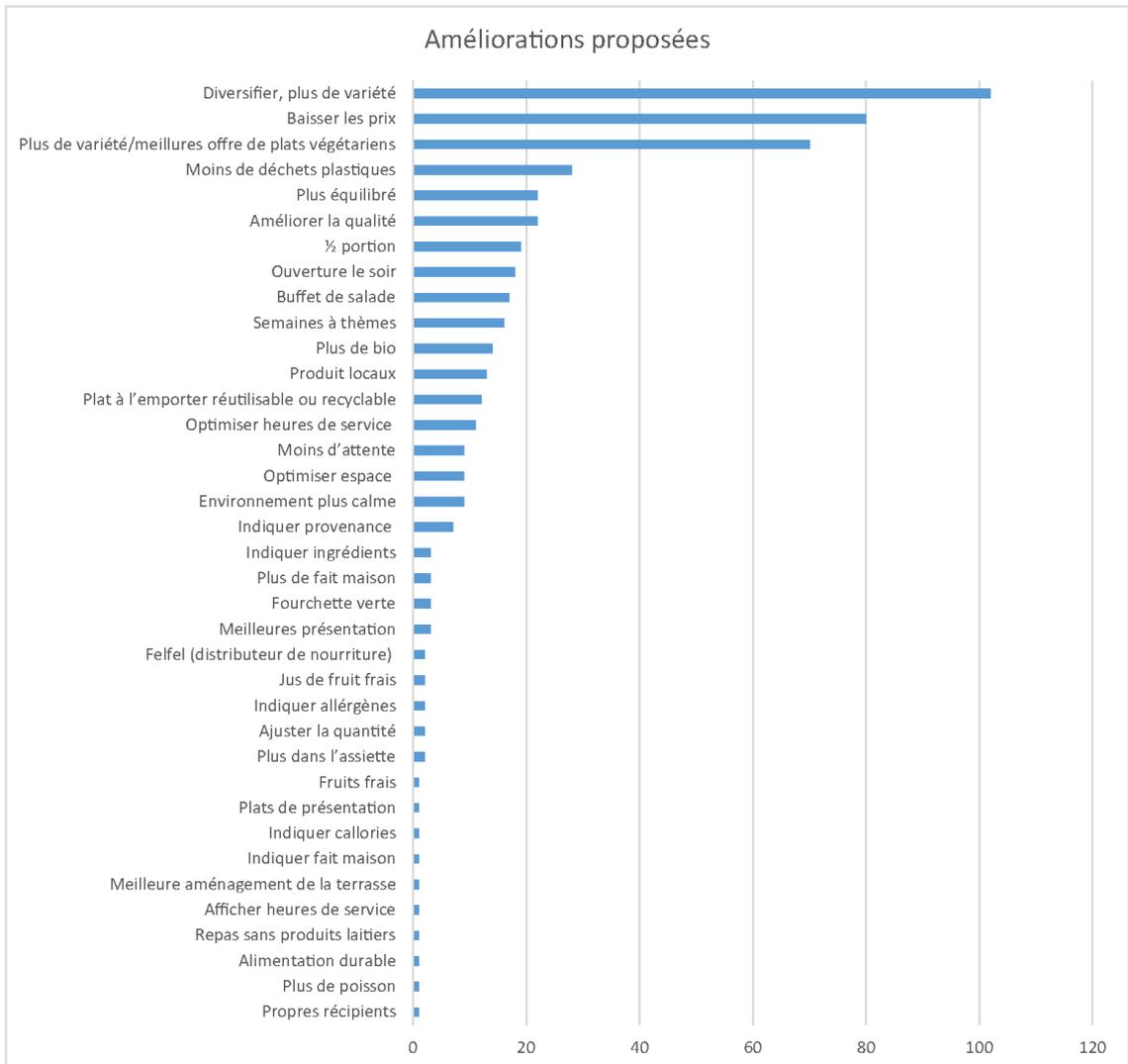
Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
vaisselle réutilisable pour les plats à l'emporter		15/07/21
Für Tafers einen Tagestip zusätzlich anbieten		15/07/21
Moin cher	Quantité correct dans l'assiette	15/07/21
un menu bio quotidien	un menu végétarien équilibré quotidien (pas seulement un plat de pâte)	15/07/21
pizza	repas du pays de jour de la fête nationale des collaborateurs (ex moules-frites le jour de la fête nationale des Belges , paella à celui des Espagnols ...)	15/07/21
Diversifier les menus	Revoir les tarifs	15/07/21
plus de choix	plus de légumes de saison et plus des fruits de saison	15/07/21
la possibilité d'avoir des demi portion pour chaque menu et qu'ils comprennent d'office une salade	tous les menus au même prix	15/07/21
Une diminution de certains prix car certains menus sont chers (quand on y mange tous les jours)		15/07/21
sandwich fait maison		16/07/21
manger de saison		16/07/21
baisser les prix !		16/07/21
Pour ma part proposer un menu minium avec des produits certifiés Bio	fruits et légumes de saison (pas de tomates en hiver!pex)	16/07/21
Nachschub an Besteck, Gläsern etc. sollte ohne Pausen klappen	Nachschub an Essen sollte ohne Pausen klappen	16/07/21
Une offre "hors menu" un peu plus variée ! Par exemple le buffet de salade supprimé à cause du covid		16/07/21
Baisser les prix (8 francs pour certains petits sandwiches, salades au poids très chères ...)		16/07/21
Menus plus accessibles niveau prix	Moins gras, huilé, salé...	17/07/21
éviter l'utilisation du plastique	proposer et faire plus de plats végétariens (autre que des pates)	17/07/21
Peut-être plus varié les repas et proposer plus de menus végétariens/végétaliens. Il me semble important d'avoir plus de choix		17/07/21
pas de menu composes	choix en buffet systeme migro	17/07/21
diminution de prix de repas		18/07/21
diminution des prix		18/07/21
repas végétarien et parfois menu avec viande et poisson (2-3X/semaine max) selon les recommandations du EAT Lancet	Travailler avec plusieurs agriculteurs bio de la région	19/07/21
Des produits locaux et de saison	Des propositions plus variées	19/07/21
Gehen sie mal am Inselfspital essen! So sollte es sein!	es ist eine Zumutung, dass die Kassen oft nicht besetzt sind (v.a. in den Morgen-Pausen) und man auch Mittags oft sehr lange anstehen muss.	19/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
des prix moins onéreux	abolir le rechargement du badge pour payer! une décision aberrante!!	19/07/21
repas végétarien plus variée que des pâtes		19/07/21
Moins saler certains plats.		19/07/21
plus de variété dans l'offre		19/07/21
varier les aliments, Salades toujours les mêmes, Sandwichs toujours les mêmes, tournus des menus toujours les mêmes	?	19/07/21
Principe TooGoodtogo	Possibilité d'utiliser des plats à emporter réutilisables	19/07/21
plus de choix	baissé considérablement le prix d'un repas et inclure au moins soit la soupe ou le dessert	19/07/21
dejà moins cher		19/07/21
des journées types pour des spécialités culturelles	-	19/07/21
élargissement des horaires actuels	un plus grand choix de repas le soir	20/07/21
maintenir la proposition à l'emporter	modifier le plastique à l'emporter par des récipient en carton ou réutilisable ?	20/07/21
Buffet des salades	Plus de variété dans les plats proposés	20/07/21
Buffet salade et chaud plus étoffé		20/07/21
une réduction plus importante pour les plats végétariens		20/07/21
Remettre le buffet de salades et la soupe au service libre		20/07/21
optimiser les heures de service		20/07/21
faire 2 parties distinctes entre les repas chauds et les repas froids, moins de va et vient au même endroit	plus de menus de saison, actuellement tomates en hiver....	20/07/21
si 3 menus disponible, il faudrait 3 colonnes pour être servi afin d'augmenter la rapidité du flux service. Actuellement selon les heures, une colonne unique qui s'étend jusqu'au milieu du couloir!		20/07/21
Enlever les assiettes ou mettre qu'une seule assiette pour présenter le plat ! Il y a rien de plus horrible que de voir ce gaspillage alimentaire Surtout que l'on nous présente 2 assiettes pour le même plat ...	Elargissement des buffets ? Pourquoi pas présenter aussi un buffet chaud, buffet végétarien, buffet	20/07/21
Mon souhait serait vraiment de pouvoir disposer d'un repas chaud pour les soirées		20/07/21
Davantage de mets végétariens	La possibilité d'obtenir des assiettes équilibrées (= avec 50% de légumes) + une crudité sans surcoût exagéré (ex : 1.- /ravier de salade)	20/07/21
Plus de légumes ou salade incluse		20/07/21
de nouveau des demi part sur tous les menus pour éviter le gaspillage	des prix plus correct	20/07/21

Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
utilisation de boites réutilisables pour les repas à l'emporter		20/07/21
baisser un peu les prix		21/07/21
faire des demi-portions pour tous les menus	viande en sauce pas toujours nécessaire	21/07/21
plus d'originalité dans les propositions. Les mêmes plats reviennent régulièrement et les mêmes jours de la semaine. proposer à nouveau la salade en self service.	Proposer des demi portions pour les 3 menus à choix.	21/07/21
sauce à part	pizza	21/07/21
Des repas végété, pas juste des pâtes. Tofu, lentilles, etc. SVP faites preuve de créativité et regardez des nouvelles recettes. Et limitez la viande, pourquoi en servir tous les jours?	Légumes. Toujours accompagner les plats de légumes. Une petite salade, ce n'est pas une portion de légume.	21/07/21
Plus d'emballage pour les grandes salades (SVP, cela me retient d'en manger)		21/07/21
Continuer de proposer des alternatives végétariens	Faire une assiette avec des produits locaux plusieurs fois par semaine	22/07/21
une meilleure indication de la provenance des aliments, pas seul. viande/poisson, mais aussi fruit/légumes	la possibilité d'un repas "bio" ou équivalent.. les labels ne font pas tout.	22/07/21
plus de variétés au buffet de salade (souvent les mêmes salades)	différencier les menus le weekend, souvent identiques de weekend en weekend (ex : longe de veau le dimanche)	22/07/21
des plats équilibrés sans trop de sel,		23/07/21
remettre le buffet de salade		23/07/21
un choix de plats végétariens	plus de légumes	23/07/21
plus de diversité, semaine à thème, grillade de viande et poisson		24/07/21
une cuisson des aliments plus approprié	moins de pâtes	24/07/21
Réduction Tarifs collaborateurs	Un forfait repas au mois, avec boisson ou dessert offert	24/07/21
menus plus variés	présentation des assiettes	24/07/21
plus de choix végétariens	possibilité d'aller chercher son repas même tard ds l'après midi car souvent il n'y a plus rien	24/07/21
un plus grand choix de buffet de salade, mais à un prix abordable, sans devoir peser la sauce à salade	un "menu" qui s'appelle "menu". Dans les cafétéria du personnel, un menu à prix abordable, inclut soupe, salade, plat et dessert.	25/07/21
variété dans les menus (ex. grillades de poisson ou de viande, buffet de pâtes..), semaines à thème	repas du soir chaud surtout en hiver avec au moins un potage	25/07/21
Avoir un chef de cuisine digne de ce nom		25/07/21
Ne plus proposer de vaisselle en plastique	Savoir la provenance des aliments que l'on mange	26/07/21
Faire des semaines à thèmes	Proposer un menu "bio" quitte à être plus cher.	26/07/21
info sur les ingrédients présents dans les plats (type d'huile, gluten, lait de vache)	le même prix pour les menus sans gluten et sans lait de vache	26/07/21
ouverture le soir	plus de plats végétariens	26/07/21
Rien		26/07/21

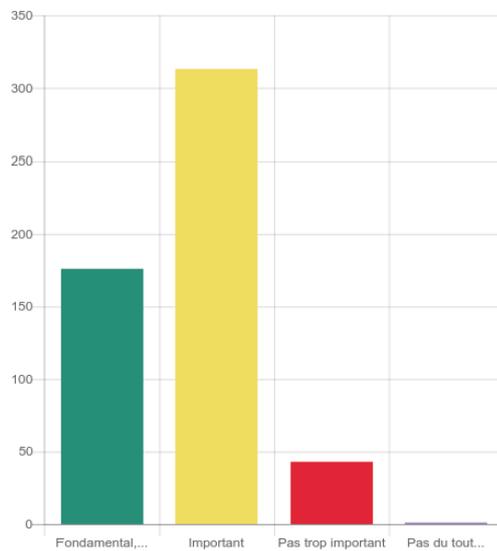
Proposition 1	Proposition 2	Date de la réponse
Repas subventionnés		27/07/21
mieux insonoriser la salle si possible ?		27/07/21
Pour les menus de viande / poisson, proposer au moins 1 variante bio	Réactiver les semaines thématiques internationales (cuisine indienne, thaï, mexicaine etc.)	27/07/21
la présence d'un buffet avec quelques aliments chauds	une présentation plus visible et accessible du buffet et des sandwiches	28/07/21
Plus de variété	Baisser les prix	28/07/21
Remettre un buffet de salade et stop salades dans contenant en plastique	amélioration de la qualité de base des aliments, moins de plats en sauces et moins gras, rétablir le menu fourchette verte	28/07/21
moins de plats en sauce, moins gras	plus de variété	28/07/21

Question 13 : récapitulatif des améliorations proposées



Question 14

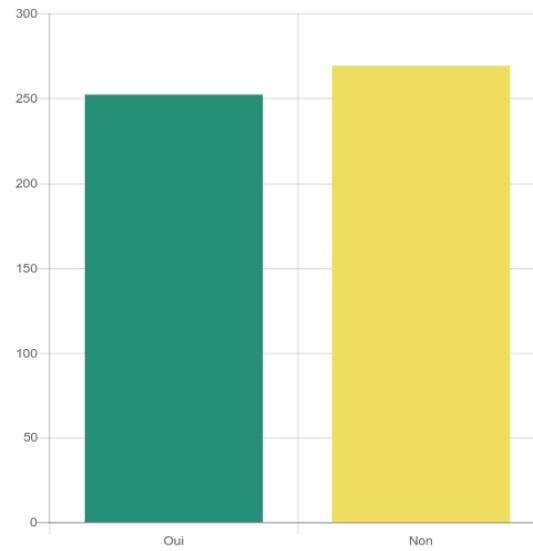
Quelle importance accordez-vous à une alimentation respectueuse de l'environnement ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Fondamental, essentiel	176	32.96 %
Important	313	58.61 %
Pas trop important	43	8.05 %
Pas du tout important	1	0.19 %

Question 15

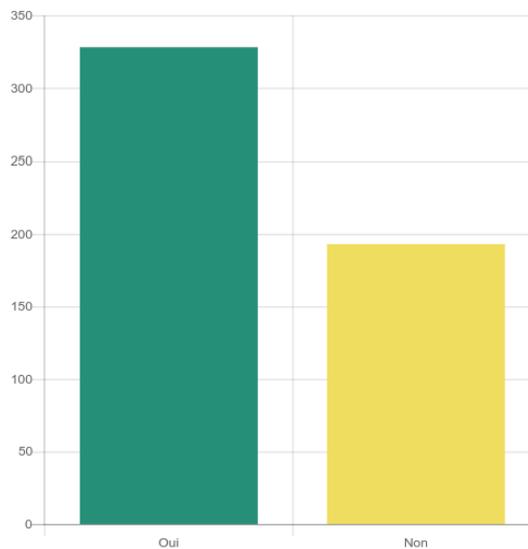
La provenance locale d'un aliment est-elle suffisante pour vous inspirer confiance et être garante de qualité ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	252	48.28 %
Non	269	51.53 %

Question 16

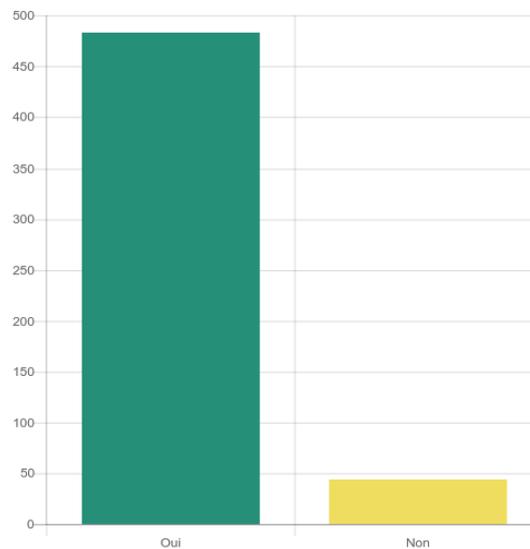
Acceptez-vous de manger des aliments dont la provenance n'est pas indiquée?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	328	62.84 %
Non	193	36.97 %

Question 17

Acceptez-vous de manger des aliments qui ne sont pas locaux ?

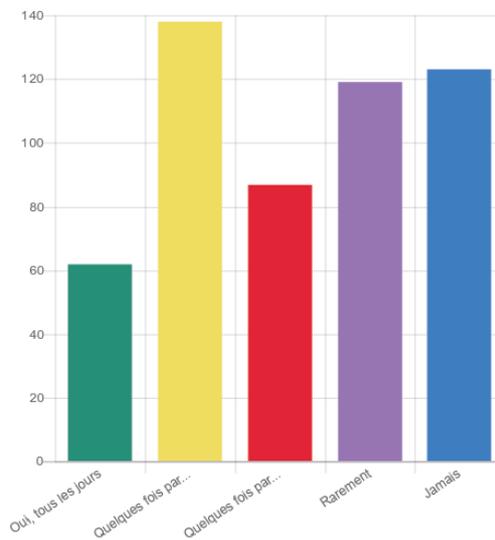


Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	483	91.65 %
Non	44	8.35 %

42/71

Question 18

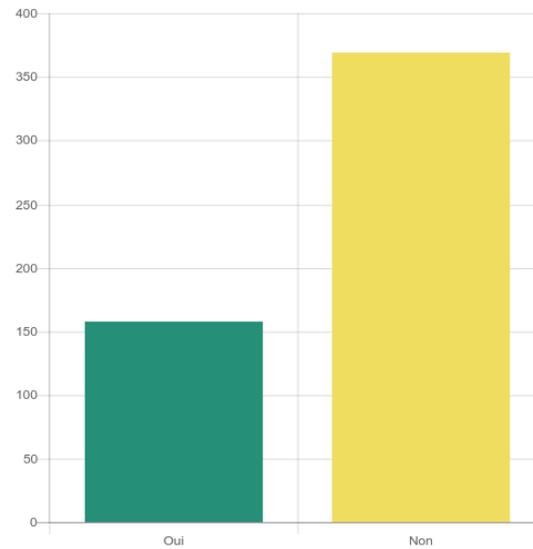
Consultez-vous à l'avance les menus proposés par la cafétéria du personnel de l'HFR ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui, tous les jours	62	11.72 %
Quelques fois par semaine	138	26.09 %
Quelques fois par mois	87	16.45 %
Rarement	119	22.5 %
Jamais	123	23.25 %

Question 19

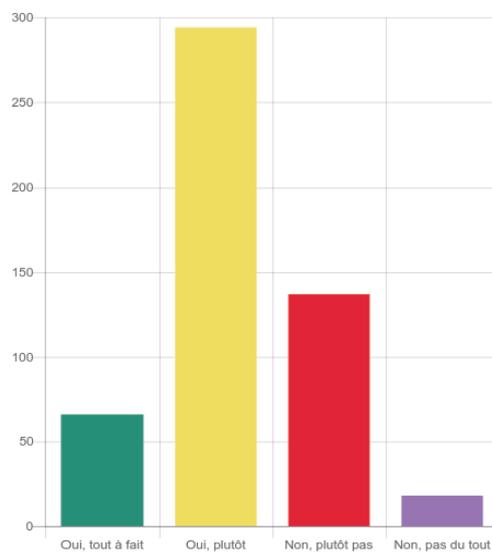
La restauration de l'HFR privilégie les aliments locaux et de saison, le saviez-vous ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	158	29.98 %
Non	369	70.02 %

Question 20

Les informations fournies par la cafétéria du personnel de l'HFR concernant les repas servis sont-elles suffisantes ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui, tout à fait	66	12.82 %
Oui, plutôt	294	57.09 %
Non, plutôt pas	137	26.6 %
Non, pas du tout	18	3.5 %

Question 21

Un commentaire à ce sujet ?

Réponses	Date de la réponse
Non	07/07/21
Sind die Produkte gespritzt? Woher genau kommen sie? Bieten sie auch nachhaltige Produkte an?	08/07/21
Commander des fruits/légumes de saison Suisse et non en Espagne idem pour la viande	09/07/21
Pas de provenance	09/07/21
Une fourchette sur le nombre de kcal que représente le repas pourrait être super.	09/07/21
Peu d'information quant aux provenance des aliments	09/07/21
A la question 19 : Comme proposer des courgettes et des tomates provençales en janvier ??	09/07/21
augmenter	09/07/21
A	09/07/21
certaines dénominations culinaires sont des fois compliquée à comprendre	09/07/21
Dans votre questionnaire vous parlez à la fois du restaurant du personnel puis de la cafétéria du personnel : déjà unifier le lieu !	09/07/21
il nous faudrait connaître les filières d'origine des aliments, affichés à l'entrée du restaurant ?	09/07/21
non	09/07/21
Genauere Angaben zur Herkunft der Produkte (Fleisch und Fisch), sowie Labels wäre wünschenswert.	09/07/21
Marquer la provenance des légumes	09/07/21
il manque souvent la provenance ou elle n'est pas assez visible	09/07/21
Le personnel je le trouve très bien, aimable, souriant, auparavant je mangeais tous les jours au restaurant du personnel, mais j'ai été souvent déçue comme mentionné plus haut	09/07/21
On ne sait jamais quel dessert il y a et quel dessert est compris dans le menu	09/07/21
signalisation des allergènes	09/07/21
d	09/07/21
ces infos ne sont pas très visibles	09/07/21
RAS	09/07/21
plus de visibilité	09/07/21
une note au niveau des allergies alimentaires	09/07/21
Où est-il possible de lire la provenance des viandes etc.. ?	09/07/21
Sous la forme "buffet", les menus ne sont pas valorisés	09/07/21
il faut parfois simplifier les titres que les faire gonflant et que l'on ne comprenne pas. d'ailleurs quand on demande au service ce que c'est.... "Ben je sais pas"..... dommage	09/07/21
Il y a souvent des plats qui ne sont pas mentionnés sur le menu d'Axis	09/07/21
Dommage qu'il n'y ait pas tous les menus affichés sur Axis	09/07/21
Pour la question 16: Je ne mangerais pas de la viande non déclarée, mais d'autres aliments oui.	09/07/21
Pas très attractif	09/07/21
LOCAL AVEC DES FRAISES EN DÉCEMBRE ET DE LA CHASSE EN ÉTÉ?????????	09/07/21
indiquer la provenance des ingrédients	09/07/21
Rien à ajouter	09/07/21
On pourrait indiquer la provenance locale des produits (même le nom de la ferme si on la connaît ;-)	09/07/21

Réponses	Date de la réponse
Personne n'est jamais au courant des ingrédients qui composent les plats ; impossible de savoir s'il y a des allergènes dedans	09/07/21
Non	09/07/21
je n'ai jamais demandé d'informations au personnel de la cafétéria	09/07/21
Wo sind die Angaben über Regionalität oder Bio-Qualität??	09/07/21
-	09/07/21
J'accepte de manger des produits pas locaux ni dont la provenance est indiquée, car il n'y a pas d'autres options pour les repas chauds	09/07/21
Inscrire le plat végétarien sur le menu Axis	09/07/21
Promouvoir le fait que ce soit local, puisque c'est le cas!	09/07/21
Provenance pourrait être mieux indiquée	09/07/21
l'origine des aliments est rarement indiquée	09/07/21
Pas d'information sur la provenance des légumes cuits (frais, congelés).	09/07/21
jamais d'indication par rapport aux aliments et aux allergènes	10/07/21
je trouve que c'est bien de présenter les menus mais pourquoi mettre 2 fois la mm assiette sinon pour montrer la 1/2 portion? pour moi c'est du gachis	10/07/21
Honnêtement	10/07/21
Pas trop intéressé par des labels, panneaux explicatifs à lire avant l'accès au restaurant. Quand j'arrive pour manger, je veux avoir du choix, que ce soit bon et pas cher	10/07/21
mettre sur axis les menus comme pour le restaurant	11/07/21
Très clair et suffisant	11/07/21
je pense que par économie, on pourrait se passer de mettre une assiette de chaque menu en exposition à l'entrée du restaurant chaque jour...on lit le menu et on voit au self...n'est-ce pas suffisant?	12/07/21
Même si l'origine des aliments n'est pas explicite je fais confiance à mon employeur	12/07/21
Indiquer quels sont les fournisseurs (producteurs, aligro Local, fruits importés par .. etc...)	12/07/21
pas d'annonces des autres choix sur Axis et manque prix sur tous les articles	12/07/21
Provenance des aliments	12/07/21
Devrait plus mettre en avant que c'est local	12/07/21
Allergenen nicht gekennzeichnet	12/07/21
informations fournies suffisantes	12/07/21
provenance de la viande et du poisson. Jamais vu la provenance des légumes par exemple, des oeufs...	12/07/21
Un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur dans la grande distribution (prix, provenance, composition) serait (très) bienvenu.	12/07/21
Manque de variété dans les menus	12/07/21
le restaurant est de bonne qualité et varié, mais les prix doivent être baissés	12/07/21
Provenance?	12/07/21
je n'ai pas trouvé des infos sur les allergènes (desserts)	12/07/21
est-ce du préfabriqué?	12/07/21
Pour moi c'est surtout important de savoir d'où provient la viande et les produits animaux	12/07/21
s	12/07/21
--	12/07/21
Je ne savais même pas qu'ils favorisaient les aliments locaux et de saison, est-ce que s'est écrit quelque part ?	12/07/21
Voir ma réponse à la question numéro 13	12/07/21

47/71

Réponses	Date de la réponse
provenance et localisation du/des producteur/s	12/07/21
provenance des produits	12/07/21
Quand on demande ce qu'il y a dans des plats (raviolis, sauces, etc.) et que le personnel ne sait pas	12/07/21
Mettre en valeur le choix des produits aiderait à donner confiance	12/07/21
la composition des salades sous assiette n'est pas du tout indiqués, ni celle des desserts	12/07/21
Würde wünschen, dass die Menüs farbiger sind = mehr diverse Vitamine etc. Öfters neue Menü zubreiten. Es gibt jede Woche immer ähnliche/gleiche Menüs. Die Desserts sind immer sehr fein! Ich finde, dass die Desserts, vor allem Kuchen, die am Rand Counters aufgestellt sind, nicht auf die Hygiene geachtet wird! Da gehen so viele Menschen daran vorbei !?	12/07/21
aucun	12/07/21
Herkunft der Lebensmittel	13/07/21
NON	13/07/21
bien souvent ils ne connaissent pas la composition du plat et les ingrédients a conduit récemment à un risque d'allergie chez une collègue pour mauvaise information!	13/07/21
Provenance des aliments pas toujours affichée	13/07/21
Non	13/07/21
Les prix sont mal indiqués	13/07/21
exemple des salades : sont elles préparées a l HFR? j ai deja vu une salade de lentilles déconditionnée directement au self dans l ilot a salade.	13/07/21
Pour mon cas ce n'est pas évident, je dois à chaque fois demander la composition et beaucoup de fois je prend uniquement une soupe car le reste ne me convient pas et si je prends uniquement du riz de payé 7fr c'est extrêmement cher.	13/07/21
Les origines des produits ne sont pas clairement visibles sur les menu	13/07/21
p	13/07/21
Pas de commentaire à ce sujet.	13/07/21
Manchmal sind auf deutsch und französisch nicht die selben Speisen aufgelistet	13/07/21
provenance des aliments...	13/07/21
Lieber Menu-Photos als Original-Menüs ausstellen, weniger food-waste	13/07/21
on ne connait pas la provenance de la viande , du poisson, des légumes....	13/07/21
Auf dem Menuplan fehlen die Herkunftsangaben.	14/07/21
DIFFICILE PARFOIS DE SAVOIR QUE CONTIENT UNE SAUCE P.EX CREME, LAIT, GLUTEN, ETC. POUR LES INTOLERANTS!!	14/07/21
Sur axis, dans la rubrique "Menus de la semaine", il manque des infos à propos des desserts.	14/07/21
m	14/07/21
préciser la provenance de la recette (pays...)	14/07/21
Pas d'étiquettes pour expliquer la provenance des produits.	14/07/21
Pas d'indication sur la provenance sur la feuille des menus de la semaine	14/07/21
Merci pour le job !	14/07/21
je ne prends pas le temps de lire les commentaires par rapport aux repas servis...	14/07/21
-	14/07/21
J'aimerais que l'origine biologique des aliments qui le sont soit précisée	15/07/21
merci d'éviter de mettre des poivrons dans quasi tous les repas le choix des mets proposés est très limitée le we et rarement satisfaisant je souhaite que le buffet de salade soit ouvert dès que possible	15/07/21

Réponses	Date de la réponse
-	16/07/21
	17/07/21
trop souvent pate risotto pour le végétarien sauce crème etc	17/07/21
les information ne sont pas suffisamment visibles	18/07/21
Pas de commentaire	19/07/21
Non	19/07/21
-	19/07/21
-	20/07/21
bien de voir l'assiette en arrivant	20/07/21
Davantage d'email à envoyer peut-être pour expliquer certains points ? Le fait que les légumes sont de saisons, etc...	20/07/21
provenance, labelisés BIO manquent souvent	20/07/21
Il serait intéressant de connaître la provenance, surtout lorsque c'est de la région.	21/07/21
je regarde la provenance de la viande, le reste n'est pas indiqué (j'ose espérer que lorsque c'est de saison, les fruits et légumes sont suisses...	21/07/21
nous connaissons que le menu du jour mais quand nous arrivons à la cafété il y a 3 autres menus à choix	22/07/21
Il manque la provenance des légumes	22/07/21
voir commentaire 13)	22/07/21
Les personnes ne savent pas les ingrédients qui sont utilisés pour faire plat (compositions)	22/07/21
Il n'y a aucune information sur la provenance des produits	24/07/21
Trouver facilement les provenances des aliments	26/07/21
indiquer la composition (type d'huile, gluten, lait de vache)	26/07/21
non	26/07/21
les collaborateurs de la cafétéria sont charmants et efficaces, mais ils ne ralentissent pas le flux de travail pour fournir des informations supplémentaires. ça me va.	28/07/21
non	28/07/21
pas très visible	28/07/21

Question 22

De quelles informations supplémentaires souhaiteriez-vous disposer à la cafétéria du personnel de l'HFR ?

Réponses	Date de la réponse
Je ne sais pas	07/07/21
Klarere Deklaration der "Herkunft" der Produkte, ob sie "Bio" sind und "fair trade".	08/07/21
-	09/07/21
Kohlenhydrate-Tabelle für Diabetiker, aber wäre wirklich nur ein #Nice2Have	09/07/21
Provenance et labels	09/07/21
Une fourchette sur le nombre de kcal que représente le repas pourrait être super.	09/07/21
cf 21	09/07/21
l'âge du capitaine	09/07/21
Origine des autres aliments	09/07/21
sur les allergies	09/07/21
fait maison ou pas ?	09/07/21
Des infos en couleurs, des petites phrases sympas style : aujourd'hui ce menu est préparé par nos apprentis ou ... aujourd'hui les légumes (les carottes, ou autres) viennent d'à côté Belfaux ou autres... des petites phrases qui accrochent...	09/07/21
Es wäre gut, besser über den Inhalt der Salatsaucen zu informieren.	09/07/21
Zusammensetzung Salatsaucen unbekannt, Lactosefreie Produkte	09/07/21
le nombre de calories par plats	09/07/21
nombre de kcal avec répartition des macronutriments (prot, lipides, hydrates)	09/07/21
tout cela est en ordre	09/07/21
Plus d'informations sur les desserts	09/07/21
détaillé les aliments lors des sauces , gâteaux ou choses spéciaux pour les allergies par exemple	09/07/21
voir ci-dessus, par exemple l'origine du poisson	09/07/21
RAS	09/07/21
Origine des aliments	09/07/21
-	09/07/21
Mise en avant des aliments du mois par exemple	09/07/21
la provenance des légumes et fruits	09/07/21
composition, provenance, label, vegan	09/07/21
Aucune autre information	09/07/21
Des allergènes (gluten, lait, arachides avec petit logo) sans avoir à demander	09/07/21
Provenance de la viande et	09/07/21
Mehr Bio-Qualität	09/07/21
-	09/07/21
Carte complète sur Axis	09/07/21
l'origine des aliments, le bio ou non	09/07/21
Tous les menus inscrits sur sites axis	09/07/21
connaissances plus spécifiques des plats (allergènes, etc.)	10/07/21
les kcal par menu, ou par sandwich...	10/07/21

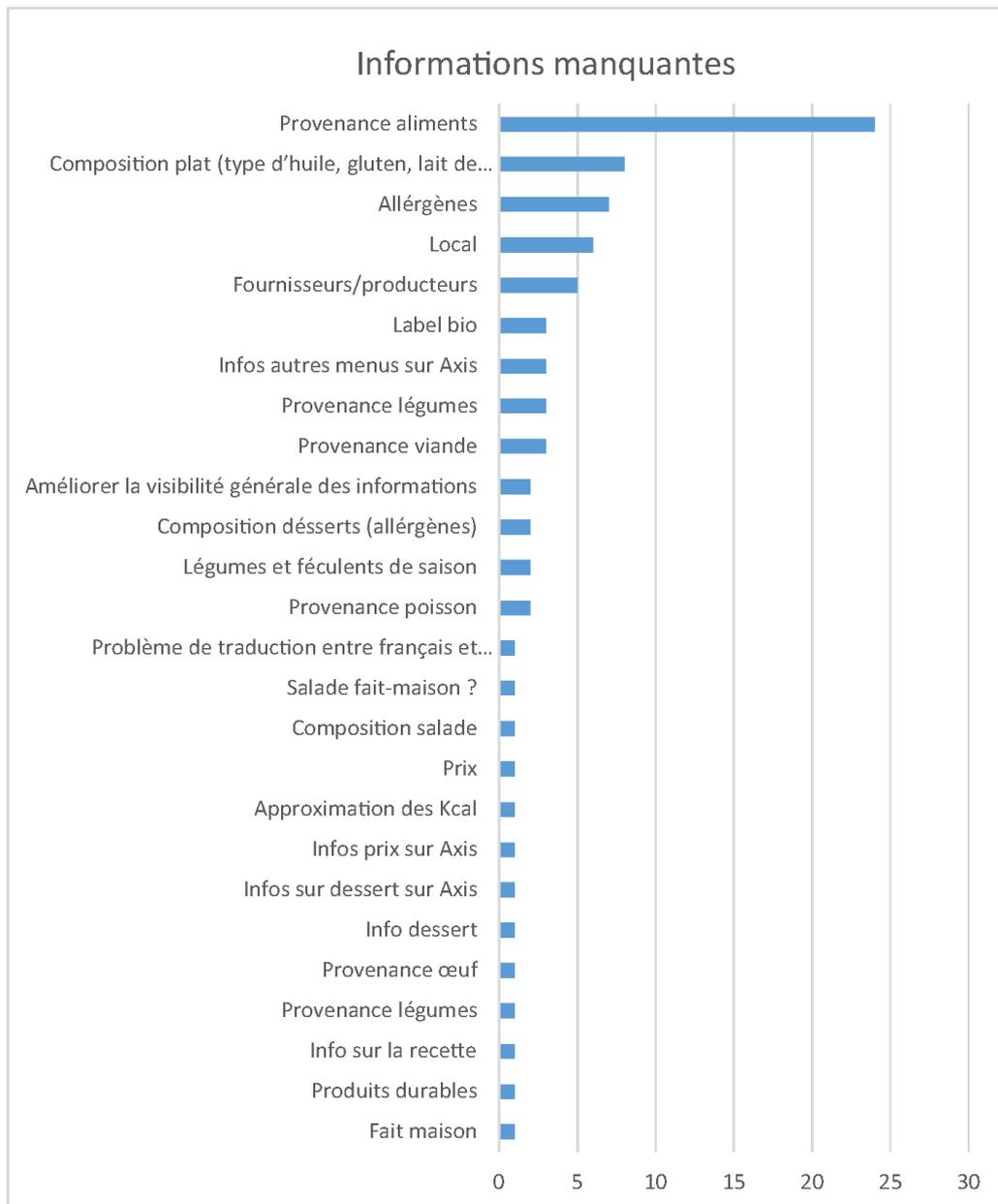
50/71

Réponses	Date de la réponse
Gout du potage	10/07/21
Origine aliment, viande, détails des recettes	11/07/21
les menus affichés ainsi que les prix	11/07/21
Une meilleure mise en évidence de la provenance des produits	11/07/21
provenance, viande, légumes...	11/07/21
je ne sais pas...	12/07/21
liste des provenances des ingrédients, pas seulement la viande afin de sensibiliser et inspirer les collaborateurs et leur montrer tous les aliments disponibles dans la région	12/07/21
Savoir combien de temps sont préparés à l'avance les repas	12/07/21
précisions de la provenance des aliments plus visibles + prix sur tous les articles	12/07/21
Quand c'est local	12/07/21
aucune	12/07/21
des informations sur la provenance des légumes et autre. Ainsi, nous pourrions directement commander chez le producteur pour notre propre consommation personnelle. Ceci fait marché l'économie locale	12/07/21
Identification des plats allergènes ; identification des plats comportant de la viande (et laquelle)	12/07/21
bio?	12/07/21
infos sur les allergènes	12/07/21
si c'est bio? local? pdt de saison? Fribourg?....	12/07/21
fait maison	12/07/21
Provenance exacte serait intéressante et valorisante (nom du producteur, pas uniquement le pays) / Taux de gaspillage alimentaire journalier et où vont ces aliments (s'il y a du gaspillage ou pas d'ailleurs, on ne le sait pas)	12/07/21
composition des plats (allergies)	12/07/21
provenance des légumes	12/07/21
calories estimées	12/07/21
Connaître la provenance de chaque menu (pas seulement de la viande), savoir s'il s'agit de produits frais ou surgelés. Egalement si le plat est préparé sur place ou simplement réchauffé (produit sous-vide).	12/07/21
--	12/07/21
Allergènes, provenance des aliments	12/07/21
Origine des aliments	12/07/21
allergènes, composition des plats	12/07/21
nom des boulangers qui fournissent l'HFR /	12/07/21
Lactose, gluten, etc.	12/07/21
Origine des produits + valoriser les produits locaux indiquant qu'ils le sont	12/07/21
Herkunft des Fleisches und Gemüse	12/07/21
aucun	12/07/21
Herkunft nicht nur von Fleisch und Fisch auch vom Gemüse und Früchten.	13/07/21
RIEN	13/07/21
composition des plats	13/07/21
Provenance des aliments (plus)	13/07/21
composition de certaines viandes (ex: steak haché, saucisse de veau --> porc?)	13/07/21
Aucune	13/07/21
Les prix, la provenance des aliments	13/07/21

Réponses	Date de la réponse
La composition exacte des menus	13/07/21
de marquer l'origine des produits dans le menu (pas seulement des produits carnés)	13/07/21
les horaires plus visible	13/07/21
informations nutritionnelles des plats	13/07/21
Klare Preisangaben, man weiss manchmal nicht was alles inbegriffen ist	13/07/21
Plus de communication sur la provenance des aliments	13/07/21
provenance des aliments	13/07/21
Wieviel z.B. ein gewähltes Menu ohne Fleisch kostet. Da variieren die Preise immer wieder. Ich finde es seltsam, ein Menu ohne Fleisch mit nur zwei Franken Reduktion zu erhalten.	14/07/21
INFO GLUTEN, LACTOSE	14/07/21
Sur axis, dans la rubrique "Menus de la semaine", il manque des infos à propos des desserts.	14/07/21
Calories par plat	14/07/21
si des aliments d'origines animale sont contenus dans le repas (exemple, les carottes avec du beurre...)	14/07/21
Quel producteur de viande, la provenance du poisson, etc.	14/07/21
Info allergie !?	14/07/21
provenance des aliments visible	14/07/21
-	14/07/21
les noms des fournisseurs mis en évidence	15/07/21
Bio ou pas Bio	15/07/21
J'aimerais que l'origine biologique des aliments qui le sont soit précisée	15/07/21
la préparation (car on sait qu'ils ne cuisinent principalement du surgelé)	16/07/21
provenance des aliments bio ou pas indication pour les intolérances/allergies alimentaires	17/07/21
affichage des menus au mois	17/07/21
provenance des aliments	18/07/21
ich weiss nicht wo ich sehe, von wo das Fleisch kommt	18/07/21
Provenance et label pour chaque repas.	19/07/21
Provenance, qualité du produit	19/07/21
Pas d'information supplémentaire	19/07/21
les informations ça va plus au moins, c'est le contact qui est difficile	19/07/21
-	19/07/21
saisonnement des légumes/plats	20/07/21
provenance des viandes et du poissons	20/07/21
-	20/07/21
le temps d'attente, consultable avant de se rendre au restaurant (comme pour les urgences)	20/07/21
provenance des fruits et légumes en plus de celle des viandes/poissons	20/07/21
rien de spécial	21/07/21
Provenance des aliments directement sur le plan des menus sur axis	21/07/21
provenance fruit et légumes	21/07/21
les autres menus du jour à choix	22/07/21
Il manque la provenance des légumes	22/07/21
voir commentaire 13)	22/07/21
Allergies	22/07/21

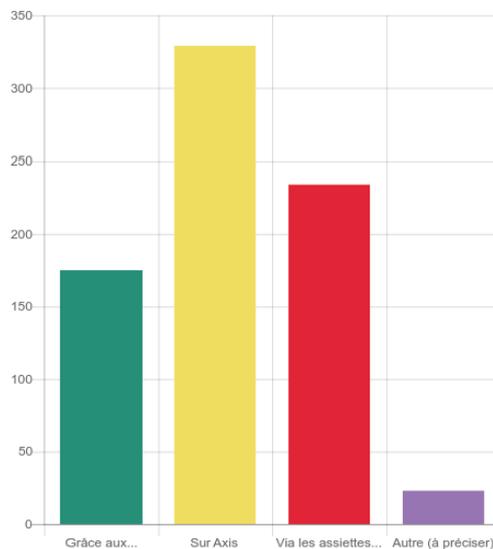
Réponses	Date de la réponse
la provenance	24/07/21
la provenance	25/07/21
Avant de consommer local, savoir cuisiné convenablement les aliments. (pates souvent trop cuites, pomme de terre quelques fois brûlée ou sèches)	25/07/21
indiquer la composition (type d'huile, gluten, lait de vache)	26/07/21
si c'est local, le lieu ou la ferme qui fournit, est toujours intéressant (ex. les poulets de la belle luce)	26/07/21
une présentation écrite plus lisible et accessible des plats, de leur provenance.	28/07/21
aucune	28/07/21

Question 22 : récapitulatif des informations manquantes



Question 23

Par quels canaux vous informez-vous à propos des menus et aliments servis à la cafétéria du personnel de l'HFR ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Grâce aux informations présentées sur place	175	34.31 %
Sur Axis	329	64.51 %
Via les assiettes de présentation à l'entrée du restaurant du personnel	234	45.88 %
Autre (à préciser)	23	4.51 %

Détails du champ Autre (à préciser)

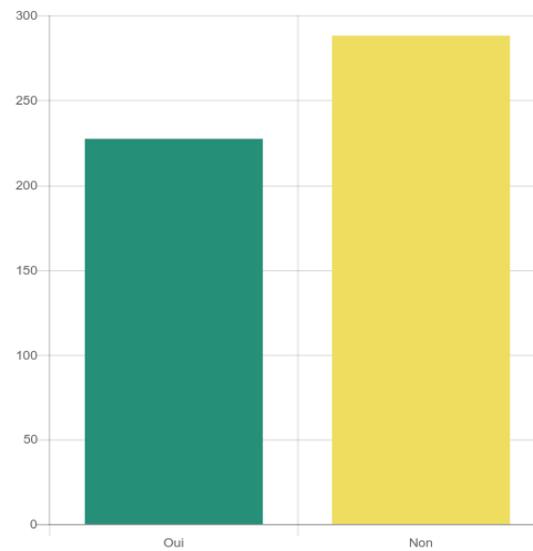
Réponses	Date de la réponse
l'odeur sur le parking le matin à 7h xD	09/07/21
je ne consulte jamais étant donné que j'apporte mes plats de mon domicile	09/07/21
JE M'INFORME PAS	09/07/21
Logimen	09/07/21
je ne m'informe pas, je vais juste à la cafétéria pour le repas.	09/07/21
surtout pas les assiettes de présentation, gaspillage +++, des photos peut être?	09/07/21
beekeeper	10/07/21
Beepkeeper	11/07/21
?	11/07/21
Logimen	12/07/21
par les collègues qui sont allés manger avant	12/07/21

54/71

Réponses	Date de la réponse
arrêtons les assiettes de présentation = gaspillage :)	12/07/21
Petite note au passage, je trouve scandaleux d'exposer des plats de nourriture en vitrine sachant qu'ensuite ils seront certainement jetés.	12/07/21
je ne pense pas que c'est utile de présenter ces assiettes et en plus c'est un peu du gaspillage, non?	12/07/21
Après de nombreuses années à manger à la cafétéria il n'y a plus besoin de se renseigner, c'est toujours la même chose	12/07/21
Logimen	12/07/21
affichages au restaurant	13/07/21
logimen	14/07/21
Je dois toujours me renseigner à l'avance pour voir s'il y a bien un menu végétarien, sinon je dois manger autre chose. Il m'est déjà arrivé de monter au restaurant alors qu'il n'y avait rien pour moi, et j'ai ainsi perdu beaucoup de temps sur ma pause.	17/07/21
lesw assiettes n'ont plus lieu d'etre des photos suffirait quelle gachis ...	17/07/21
pourquoi pas les mettre aussi sur beeper car parfois avec nos horaires irréguliers, nous ne pouvons pas consulter les repas qui seront disponibles la semaine suivante. Suivant les propositions, je décide si je prends mon repas ou j'achète au restaurant	20/07/21
en arrivant à la cafétéria sur la liste (mais pas besoin de faire des assiettes d'exemple)	21/07/21
Je trouve que c'est du gaspillage de voir 3 à 4 assiettes présentées à la cafétarias. Pas écologique et gaspillage maximum sachant que certaines personnes ne mangent pas à leur faim.	23/07/21

Question 24

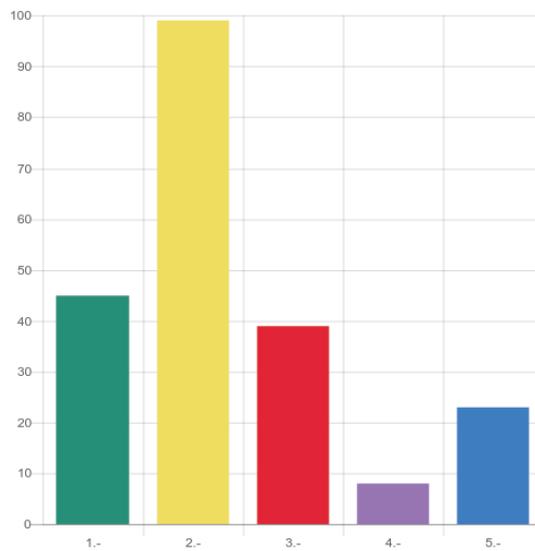
Seriez-vous prêt à payer votre repas plus cher pour des aliments locaux et respectueux de l'environnement ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	227	43.99 %
Non	288	55.81 %

Question 25

Si oui, quel montant supplémentaire seriez-vous prêt à payer ?

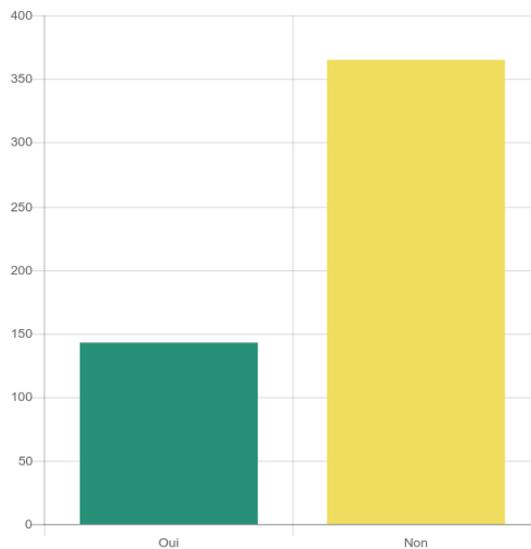


Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
1.-	45	21.03 %
2.-	99	46.26 %
3.-	39	18.22 %
4.-	8	3.74 %
5.-	23	10.75 %

57/71

Question 26

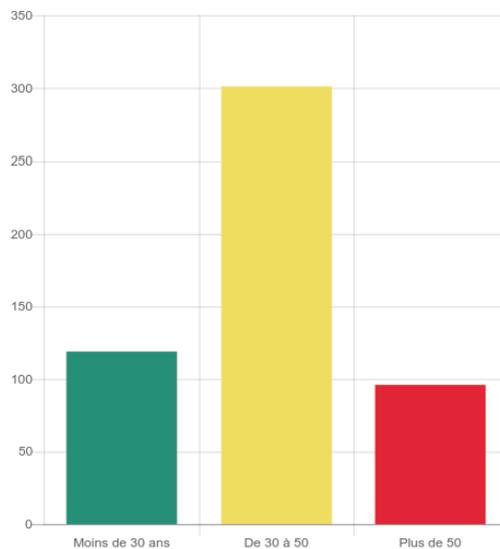
Le label Fourchette verte est-il déterminant pour votre fréquentation au restaurant du personnel ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	143	28.09 %
Non	365	71.71 %

Question 27

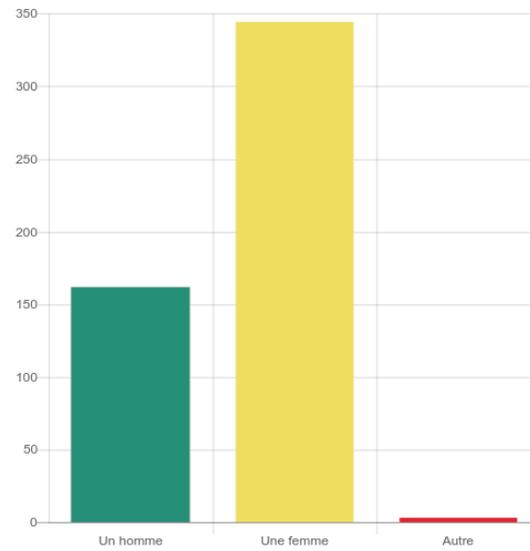
À quelle tranche d'âge appartenez-vous ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Moins de 30 ans	119	23.06 %
De 30 à 50	301	58.33 %
Plus de 50	96	18.6 %

Question 28

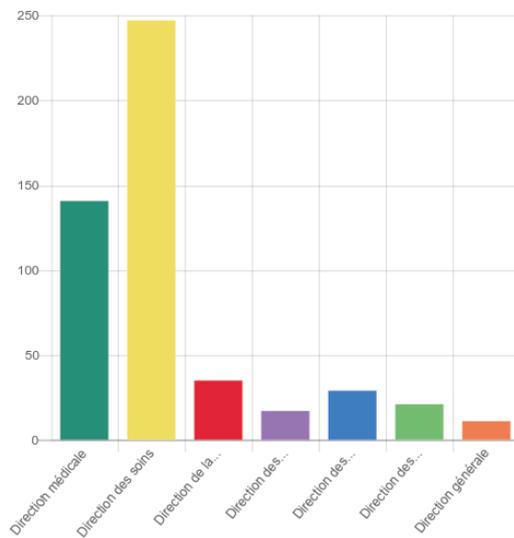
Vous êtes :



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Un homme	162	31.83 %
Une femme	344	67.58 %
Autre	3	0.59 %

Question 29

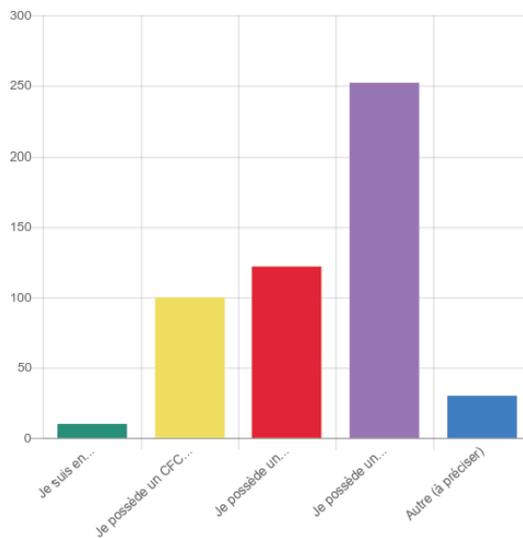
De quelle direction dépendez-vous à l'HFR ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Direction médicale	141	28.14 %
Direction des soins	247	49.3 %
Direction de la logistique	35	6.99 %
Direction des ressources humaines	17	3.39 %
Direction des systèmes d'information	29	5.79 %
Direction des finances	21	4.19 %
Direction générale	11	2.2 %

Question 30

Quel est votre niveau de formation ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Je suis en apprentissage	10	1.94 %
Je possède un CFC ou un diplôme de culture générale	100	19.42 %
Je possède un diplôme de formation universitaire	122	23.69 %
Je possède un diplôme d'une Haute école	252	48.93 %
Autre (à préciser)	30	5.83 %

Détails du champ Autre (à préciser)

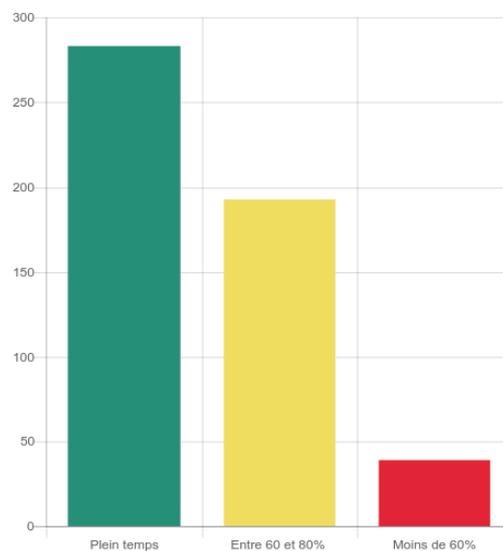
Réponses	Date de la réponse
Eidg. Maturitätsabschluss sowie EFZ in Informatik	09/07/21
maturité gymnasiale	09/07/21
civiliste	09/07/21
AFP	09/07/21
Master	09/07/21
Civiliste	09/07/21
brevet federal	09/07/21
Maturité, Naturopathe	09/07/21
auxiliaire de soin	10/07/21
ASSC	11/07/21

62/71

Réponses	Date de la réponse
Brevet fédéral	11/07/21
CFC, maturité, autre formation continue RH	12/07/21
aide soignante	12/07/21
Maturité	12/07/21
Brevets fédéraux	13/07/21
Diplôme ES	13/07/21
diplome infirmière et 2 CAS	13/07/21
Noch am Studium	14/07/21
Eidg. Fachausweis	14/07/21
Diplôme ES	14/07/21
ES	15/07/21
höhere Fachausbildung	15/07/21
infirmière niveau 2	15/07/21
2 cvfc	17/07/21
Ecole ES	19/07/21
CFC	19/07/21
école d'infirmière	20/07/21
Ecole supérieure	20/07/21
école supérieure	21/07/21
Maturité professionnelle	28/07/21

Question 31

Quel est votre taux d'activité professionnelle au sein de l'HFR ?



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Plein temps	283	54.95 %
Entre 60 et 80%	193	37.48 %
Moins de 60%	39	7.57 %

Question 32

Y a-t-il un point non soulevé dans ce questionnaire sur lequel vous souhaiteriez vous exprimer ?

Réponses	Date de la réponse
Non	07/07/21
Ich wünsche mir von der Hierarchie Restauration, dass sie respektvoller mit ihrem Personal sprechen. Danke an das Küchenpersonal an der Ausgabe, sie sind sehr nett und zuvorkommend.	08/07/21
Non	09/07/21
Il y a surtout un effort à faire du côté de l'assiette du jour (un recommencement sans fin fade) et des salades (il y a toujours des carottes et des radis rapés c'est sec et désagréable). Les autres menus sont en principe variés et meilleurs mais tous sont trop cher par rapport à une nourriture de cantine... Chez Liebherr la qualité et la quantité sont là à un prix abordable je vous mets le lien du restaurant pour exemple. https://liebherr.sv-restaurant.ch/fr/menuplan/ Autant préparer 2 super menus que 3 moyens :) Je vous remercie pour cette étude et espère que ça améliorera les choses	09/07/21
Tous les cuisiniers sont des welsches. Damage.	09/07/21
prévoir des emballages réutilisables et non jetables	09/07/21
La Fourchette verte n'existe plus au restaurant du personnel mais est devenu "menu du jour". Malheureusement les repas sont toujours les mêmes (tournus d'environ 4 semaines, donc pas du tout de saison) à varier/de saison serait la moindre des choses. Selon des règles de base de diététique la moitié de l'assiette devrait être des légumes il serait bien que cela soit appliqué surtout à l'hôpital.	09/07/21
mal au ventre à chaque fois. y a-t-il utilisation d'accélérateur de cuisson ou autre??? très désagréable de gonfler comme un ballon après chaque repas au restaurant du personnel et de ne pas digérer son plat.	09/07/21
A quand la suppression des emballages plastiques (menus à l'emporter) ?	09/07/21
MODERNISEZ ce restaurant ! Allez voir la Mensa de l'Uni... Un peu de frais, un peu de vrai, donnez-nous l'envie de venir. Il est tout à fait possible de concilier d'excellents repas frais, variés et pas cher !!!! Surtout si vous avez des apprentis à former au sein de ces cuisines !!!	09/07/21
L'égalité de traitement entre les différents sites devrait être assurée. Quand on travaille à la villa Saint-François par exemple sans faire partie des soins palliatifs, on est largement désavantagé par rapport à beaucoup d'autres.	09/07/21
La qualité d'un repas passe aussi par la qualité de l'accueil du personnel et le temps d'attente extrêmement long ce qui raccourcit notablement le temps de prise de repas et donc le plaisir de manger.	09/07/21
ça change quoi au restaurant la question no 30?	09/07/21
Qualität und Vielfalt der angebotenen Menus: die meisten Menus sind sehr fleischlastig, als Vegetarier hat man nur Pasta und Salate zur Auswahl. Zudem gibt es meistens nur einen vegetarischen Salat zur Auswahl. Wenn ich jedem Mittag im Personalrestaurant essen möchte, würde ich deshalb jeden Mittag Pasta oder den gleichen Salat essen.	09/07/21
la gestion du plastique : trop de plastique jetable ex; les emballage des plats à emportés	09/07/21
la qualité gustative générale des plats proposés qui est nettement perfectible, trop souvent les plats sont peu digestes et je trouve navrant que dans la grande majorité des cas je consomme mon pic-nic ou je me rabats sur les sandwiches proposés par Suard.	09/07/21

Réponses	Date de la réponse
Tout d'abord je suis très contente de recevoir ce sondage. Oui, plusieurs points essentiels. Cela fait bientôt 10 ans que je travaille à l'HFR et les prix augmentent, la qualité et surtout la diversité des plats laissent à désirer. Je n'y viens pratiquement plus ou prend mon pic-nique. Les plats chauds sont la plupart du temps indigestes et le buffet de salade toujours le même (manque de créativité), pour le bien-être des collaborateurs/-trices il serait urgent de proposer d'autres choses. Revoir l'entier du buffet de salade, les plats chauds (du thaï, wook, végétariens, semaine sushi, cuisine du monde) aller voir ce qu'il se fait ailleurs (ex. Mensa Pérolles, excellent, digeste, prix corrects...). Pour ma part, je connais beaucoup de personnes qui ne vont plus au restaurant du personnel (sauf éventuellement pour manger le pic-nique), c'est dommage...	09/07/21
Ce n'est pas le sujet, mais l'abandon du retrait mensuel sur salaire concernant le paiement est bien dommage, formule très pratique pour l'utilisateur	09/07/21
la charge en kcal des repas manque	09/07/21
Merci à la cafétéria pour son travail et pour les bons repas !	09/07/21
la plage de 11h30 à 13h30 réservées aux soignants alors que le restaurant n'est de loin pas plein. Revenir à la période précovid, accès libre en tous temps à tous. je ne vais plus au restaurant car ces horaires proposés aux non soignants ne me conviennent pas pour mon organisation de travail.	09/07/21
Merci pour le sondage et ce serait intéressant d'avoir les résultats.	09/07/21
Il y a vraiment une réelle marge de progression dans ce qui nous est proposé !!! La qualité du service au self est aussi importante. Enlever l'eau des légumes avant de les servir. ne pas mettre de la sauce partout, etc... Globalement, pour les gens qui mangent tous les jours c'est vraiment pas terrible !!! Merci pour ce sondage	09/07/21
RAS	09/07/21
non	09/07/21
La nourriture est beaucoup trop grasse, notamment les pâtes	09/07/21
Je trouve que pour un restaurant du personnel les prix ne sont pas ajustés, en vendant au prix coûtant ça pourrait être beaucoup mieux. (ex. le prix de la tranche 30cts, les fruits au kilo beaucoup trop cher ainsi que le buffet de salade). Il faudrait aussi pouvoir avoir les demi portions dans tous les menus. Les légumes sont peu goûteux, et les assiettes peu colorées (ex. choux fleur-riz et blanc de poulet avec une sauce blanche) Petit bémol pour les desserts toujours très appétissants.	09/07/21
Non, très bon questionnaire	09/07/21
être plus varié, moins cher et ne pas se faire du bénéfice sur ses propres collaborateurs. un prix juste, amène a plus de respect. merci par contre pour le travail accompli à tout le personnel du service et de la préparation. je reconnais la masse de job	09/07/21
Top!	09/07/21
Sorry, aber das Essen im Personalrestaurant ist mehrheitlich langweilig, fade, fantasielos und fleischlastig. Die Qualität lässt oft zu wünschen übrig. Sehr schade! Wäre wichtig, gerade in einer Institution des Gesundheitswesens. Ich hoffe, dass das Essen für die PatientInnen besser schmeckt...	09/07/21
Pourquoi pas offrir la possibilité aux collaborateurs de soumettre des idées de menus. Pourquoi pas aussi des repas spéciaux avec des diététiciennes, profiter des spécialistes qu'on a l'HFR pour proposer des menus ou ateliers au sein de l'HFR grâce à la cafétéria	09/07/21
A	09/07/21
Variété des plats limitée	09/07/21
Danke dass Sie mit dieser Umfrage die Bedürfnisse der Mitarbeiter erfassen und das Speiseangebot im HFR für die Mitarbeiter weiterentwickeln und verbessern.	09/07/21
Mettre en avant les préparations faites maison HFR propose à nouveau fruits et/ou pain gratuits pour tous les collaborateurs comme c'était auparavant	09/07/21

Réponses	Date de la réponse
Merci d'arrêter ou de limiter fortement la production de plastique (p.e. plats à l'emporter)	09/07/21
Les menus sont souvent répétitif pas dans la composition mais dans la séquence	09/07/21
Offrir au C les meme repas qu au A et merci de l'interet	09/07/21
Proposition de bannir les contenants non recyclables de la cafétéria (p.ex. les emballages en plastique dans lesquels sont présentées les salades!), quitte à mettre une caution sur certains contenant si nécessaire.	09/07/21
Une offre réduite le soir semble essentiel au vu de la taille de l'HFR	09/07/21
Merci pour ce questionnaire qui soulève des questions essentielles, bravo!	09/07/21
Favoriser les aliments sains en période de pandémie pour rester en bonne santé	09/07/21
non	10/07/21
L	10/07/21
la variété des menus et la possibilité d'avoir des 1/2 portions pour tous les menus...	10/07/21
Active depuis plus de 20 ans à l'hôpital, il y a quelques années que j'ai quasi cessé de prendre mes repas au restaurant du personnel, à cause de l'augmentation des prix et de la qualité en baisse des plats servis. En outre, voir les birchers secs dans la vitrine ne donne pas envie d'en prendre, ce n'est qu'un exemple parmi d'autres. L'eau stagnante dans l'assiette une fois la nourriture servie n'est pas engageante non plus. Depuis l'introduction des horaires de 12h, nous devons prendre à manger de la maison car il n'y a rien sinon au restaurant. Et les barquettes de la cafétéria, bof Positif : la réutilisation de certains aliments non consommés en salade, soupe	10/07/21
Merci du questionnaire! Réduisons notre consommation de viande!	11/07/21
Prix des repas plus abordables pour tous	11/07/21
diminuer les prix de la cafétéria pour le personnel	11/07/21
allergies alimentaires	12/07/21
Bien que je sois d'accord de payer plus cher pour des aliments respectueux de l'environnement et locaux, la réalité concernant ces décisions est souvent bien plus complexe. Un sac en papier demande nettement plus de CO2 et d'eau à produire qu'un sac en plastique. Le plastique peut alors être plus écologique que le papier s'il est réutilisé correctement. Idem des légumes espagnols transportés en train peuvent être plus éco-responsable et que des légumes locaux dont la méthode de culture ne respecte pas les sols et la biodiversité locale. C'est pourquoi je pense que les actions à prendre pour rendre "l'alimentation de l'HFR pour respectueuse de l'environnement" doivent être prise par un expert dans la matière après une analyse rigoureuse des fournisseurs et des produits.	12/07/21
le bio et local devrait aussi être appliqué au lait, café, yogourt etc, pas seulement aux repas chauds. Et aussi pour les patients dans la mesure du possible	12/07/21
Merci de nous permettre de donner notre avis	12/07/21
Il faudrait que l'HFR propose des tupperwar HFR (à acheter) et que l'on puisse prendre les menus à l'emporter pour éviter les emballages plastiques actuels. Il faudrait également augmenter la quantité des portions... trop faibles à mon goût.	12/07/21
Selon moi, la principale chose à améliorer à la cafétéria est le bruit (et non le prix ou la provenance des aliments).	12/07/21
Auch die "kleine" Aussen Zentren sind wichtig. Riaz, Murten, Billens, Tafers	12/07/21
non	12/07/21
Arrêter immédiatement de mettre les salades dans les boîtes plastique	12/07/21
Manque de variété des menus, Prix trop élevé pour un plat de pâtes tel que proposé ou pour les salades.	12/07/21
Excellent thème de travail. Bravo pour cette initiative	12/07/21
Je ne serais pas prête à payer plus pour un meilleur service, pour la bonne raison que je trouve que les prix actuels devraient déjà couvrir ce service de qualité. En effet, en comparaison à d'autres cantines, les prix collaborateurs sont déjà élevés.	12/07/21

Réponses	Date de la réponse
Depuis mars 2020, je ne mange plus du tout au restaurant en raison des horaires imposés, avant 11h30 et après 13h30. Ce n'est pas possible pour moi en raison de mon activité et des rendez-vous, donc je pique nique au bureau. Mes réponses ne sont donc peut-être plus très actuelles...	12/07/21
oui, une suggestion : mettre les menus de la semaine sur Beekeeper, accès plus rapide qu'AXIS	12/07/21
Manger local et de saison ne coûte pas plus cher...	12/07/21
le gaspillage	12/07/21
Non	12/07/21
La cafétéria du personnel est un lieu de convivialité dans lequel il est malvenu de vouloir réaliser des économies ou d'y faire du bénéfice.(lors du choix des repas, de la qualité des ingrédients, du choix possible). Je suis d'avis que c'est un des moyens d'améliorer la satisfaction du personnel en proposant des repas de qualité à des tarifs modiques. Nombre d'hôpitaux pratiquent des tarifs différenciés (réduits) à destination du personnel interne par rapport aux clients externes, ce qui n'est pas le cas de l'HFR (ou l'étiquetage est mauvais)	12/07/21
Bonne chance :)	12/07/21
non	12/07/21
Le fait que si on choisit de manger que des légumes avec des féculents, le tarif se fait au poids et donc cela revient plus cher qu'un menu!!!!	12/07/21
si les repas nous plaisent (goût)	12/07/21
Pour quel raison Riaz, Tavel et Meyriez peuvent avoir des repas meilleurs qualité à des prix plus intéressants?	12/07/21
Moins de sauces (crème, beurre, fromage)	12/07/21
non	12/07/21
l'importante masse de plastique utilisé pour les repas à l'emportés et les salades me questionnent. Pas de possibilité de faire autrement, dommage	12/07/21
si des changements n'ont pas lieu sous peu de temps je pense qu'il y aura bientôt une pétition réclamant une amélioration sur les repas HFR surtout en lien à l'offre végétarienne, portions des légumes et salades et leur qualité (moins salé, graisses utilisées à cru) variété des céréales. CF HUG de Genève viennent de se recevoir une pétition très sévère sur ce sujet	12/07/21
Bravo an das Kochteam! Es ist mir bewusst, dass die Auswahl der Menüs und alles was dazu gehört (Budgeteinhaltung, Aufbewahrung, Anforderungen etc.) nicht immer einfach sein muss!	12/07/21
y a pas assez souvent des mille-feuilles :-)	13/07/21
La cafétéria publique et le kiosque ne sont pas mentionnés - Repas à l'emporter = offre très utilisée	13/07/21
Nein,	13/07/21
BAISSER LES PRIX POUR LES APPRENTIS OU ÉTUDIANT	13/07/21
Tout est devenu payant, même le pain du petit déjeuner. Je ne comprends pas comment l'HFR ne puisse pas offrir quelque chose à ces employés alors que d'autres entreprises arrivent avec des menus de meilleure qualité et moins cher	13/07/21
Non	13/07/21
NON	13/07/21
nous faisons régulièrement la queue (ce que je ne conteste pas, nous sommes nombreux) et ce sont des minutes que nous perdons sur notre temps de repas. Je trouverais adapté qu'on puisse bader en payant le repas pour avoir un temps de pause réel, on perd parfois 10 minutes en faisant la queue. Sur 45 min c'est beaucoup	13/07/21

Réponses	Date de la réponse
Je mange 5 fois par semaine au restaurant du personnel de Fribourg et depuis quelques semaines je constate une baisse notable de la qualité. On nous a servi des pommes de terre baignant dans l'huile et cramées, du riz trop cuit, de la viande pas assez cuite, etc... C'est tout à fait normal que de temps à autres il y ait un plat ou une cuisson qui loupe mais alors on le retire de l'offre et on ne le sert pas. Je suis très conscient que ce n'est pas un restaurant gastronomique et je trouve que la qualité était tout à fait acceptable et en progression pour un restaurant d'entreprise mais depuis quelques semaines ça a malheureusement bien changé.	13/07/21
plats trop salés	13/07/21
La gestions des déchets est primordiale dans l'écologie et l'utilisation de vaisselle jetable est une catastrophe planétaire alors qu'il existe de nombreuses alternatives (même en cas de Covid) (Utilisation de vaisselle réutilisable, pouvant être consignée, pour les plats préconditionnés ou vendus à l'emporter)	13/07/21
L'écologie. Pourquoi tout ce plastique??	13/07/21
je trouve dommage des mettre des assiettes en vitrine qui sont probablement jeté	13/07/21
Pas de point particulier à soulever	13/07/21
Auch hier ist nicht alles auf deutsch übersetzt	13/07/21
Viel Spass bei der Weiterarbeit an Ihrer Arbeit!	13/07/21
le rapport qualité prix n'est pas toujours adéquat. + problème de cuisson des pommes de terre vapeur : trop dures et les frites : trop cuites	13/07/21
Peut-être hors sujet pour votre étude mais je le glisse ici : je suis effaré par la quantité de nourriture des patients jetée à l'étagé. Cela avoisine les 50% certains soirs... Peut-être devrions-nous mettre d'office un régime demi portion et que les patients demandent pour avoir une portion entière plutôt que l'inverse ?	14/07/21
r	14/07/21
Die Präsentationsteller am Eingang des Personalrestaurants führen zu Verschwendung. Die Menus werden anschliessend weggeworfen. Wie wäre es, wenn die Menus fotografiert und die Bilder in den Schaukasten gelegt würden?	14/07/21
plats trop Chères pour le personel	14/07/21
Meme si je n'ai pas accès au restaurant par manque de temps et trop d'attente à midi, j'ai toujours été surprise par l'absence de service le soir dans un hôpital.	14/07/21
LA VARIÉTÉ DES MENUS: TOUTES LES 3 SEMAINES ENV. LES MÊMES MENUS REVIENNENT ET LES MÊMES JOURS!!! PLUS DE DIVERSITÉ ET UNE MEILLEURES RÉPARTITION DES MENUS DANS LES JOURS ET LES SEMAINES.	14/07/21
Les fruits, comme pour l'eau, ceci est important pour la santé. Cela serait génial de la part de la direction. d'offrir une certaine quantité de fruits pour les employés	14/07/21
A la question 24) 'ai répondu non, car je trouve que les prix des menus sont déjà élevés pour un restaurant du personnel. Peut être qu'en gardant ces prix, il serait possible de d'avoir des aliments locaux et respectueux de l'environnement ?	14/07/21
les salades toutes prêtes dans les emballages plastiques sont un énorme gaspillage selon moi, mais peut être qu'au final non si on pense au travail d'une personne à la vaisselle, le produit etc...	14/07/21
Le fait de mettre les salades (anciennement du buffet) dans des boîtes plastiques est très peu écologiques et très volumineux dans les poubelles. Des hôpitaux comme les HUG ont mis sur pied tout une filière écologique. Il serait temps que l'HFR réfléchisse un peu plus écologie et durabilité!!	14/07/21
on a envie de manger dehors quand il fait beau, aménager CORRECTEMENT la terrasse et mettre une vraie machine à café	14/07/21
la variété des menus est pauvre, et souvent pas adaptée à la saison. Avant il y avait des buffets et c'était très agréable. Il y a aussi trop de poisson et de viande hâchée au menu....	14/07/21

Réponses	Date de la réponse
-	14/07/21
je préfère manger de la nourriture locale(même si elle est pas bio) plutôt que de la bio qui vient de l'étranger	15/07/21
la nourriture est bien souvent sans goût, il y a souvent des problèmes de cuisson. Les desserts ne sont que de la poudre ou du surgelé --> à revoir. Manger à l'hôpital est synonyme d'attraper des problèmes de santé.	16/07/21
Je trouve que le restaurant fait attention à ne pas gaspiller les aliments mais les proposer 5-6j de suite dans la même composition ne donne pas envie de les manger, surtout lorsque le menu coûte 15frs et que nous sommes au 5e jour...	17/07/21
les aliments sont souvent trop cuits, attention possibilité de faire des 1/2 portions avoir une crudité en plus du plat principal dans le menu limiter l'utilisation des conserves	17/07/21
pas assez respecter les saisons	17/07/21
Les menus végétariens pourraient être plus variés et plus sain, et pas seulement des pâtes avec sauce, ou des produits surgelés végétariens avec des légumes.	19/07/21
Que nos repas ne soient plus déduits directement du salaire, ce point me déplaît énormément !!!	19/07/21
Non	19/07/21
nom	19/07/21
-	19/07/21
j'apprécie les horaires plus large à midi car ça nous stresse moins Avez-vous déjà penser à installer un distributeur avec des sandwiches, des petites restaurations chaudes près des urgences surtout pour les fins de soirée et les nuits. Car souvent des parents arrivent vers 18-19h aux urgences et lors de grandes attentes ou lorsque leur enfant doit avoir plusieurs examens, les parents demandent où ils peuvent aller se chercher quelque chose à manger. Souvent les parents nous disent qu'ils manquent un distributeur autre que les snacks	20/07/21
Pourquoi toujours payer plus pour manger mieux?	20/07/21
Boissons bio ?	20/07/21
prix au poids des légumes très exagéré. assiette sans viande tout aussi chère ou plus qu'avec viande...	20/07/21
Enlever les plats représentés à l'entrée de la cafétéria pour voir l'aspect de notre plat. Du moins, un plat suffit, il y a toujours une dizaine d'assiettes et on sait jamais si ces assiettes finissent à la poubelle ou pas ... et donc gaspillage alimentaire..	20/07/21
non	21/07/21
pas besoin de bcp de choix de menu pour moi (étant donné qu'il y a les salades, je regrette d'ailleurs bcp le buffet et surtout les emballages). Je consomme uniquement les menus avec de la viande suisse...	21/07/21
MERCI!	22/07/21
- écologie : vous pourriez utiliser des contenants recyclables, réutilisables pour les menus à l'emporter (par exemple avec dépôt pour le contenant) - économie : que faites-vous des menus de la vitrine ? = gaspillage pour minimum 10 '000 frs de nourriture /an si on compte 3 menus X moyenne de 10 frs X 365 j	22/07/21
Manger équilibré et avec des produits régionaux, oui je veux bien mais avec une amélioration au niveau des saveurs . Les plats sont souvent trop salés surtout ceux qui sont pré-cuisinés.	23/07/21
On ne parle pas dans ce questionnaire du thème de	24/07/21
il devrait être possible de se procurer de la nourriture tous les jours, au moins, jusqu'à 20h entre la cafétéria publique ou du personnel. des distributeurs automatiques proposant fruits et sandwiches, des mini plats sous vide à réchauffer au micro onde, devraient être à notre disposition, avec possibilité de paiement par carte ou monnaie,	25/07/21
Le thème étant la sensibilité écologique, la question des emballages serait un point important à émettre. Les contenants en plastique des salades me semble un non sens!	25/07/21
- Les desserts sont toujours excellents! - environnement / déchets: Pour le take-away, il faudrait trouver une autre solution (trop de plastic qui est jeté)	27/07/21

Réponses	Date de la réponse
La qualité et l'équilibre diététique des repas devrait être la priorité d'une cafeteria d'hôpital (personnel ET patients)	28/07/21

Annexe IV : questions aux personnes interviewées

Responsable du service de restauration de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal

Quelques chiffres :

- Le nombre de repas servis à l'HFR par année
- Le nombre de repas servis à l'HFR – Fribourg par année
- La cafété est ouverte tous les jours, de 11h à 14h30, et il y a possibilité de commander des repas le soir jusqu'à ?? heure, c'est juste ?
- La quantité de viande cuisinée par année
- La quantité de légumes cuisinés par année
- Le nombre de dessert fabriqué par année
- Le chiffre d'affaire du restaurant / son budget

Qu'est-ce qui est fait actuellement concernant les thématiques soulevées par le gens dans le sondage :

- Provenance locale des aliments
- Quel sont les aliments locaux ?
- Qu'est-ce que ça représente par rapport aux repas servis (%)
- Gaspillage alimentaire : qu'est-ce qui est fait maintenant ?
- Les emballages respectueux de l'environnement : les gens se plaignent pas mal des emballages plastiques de salade... c'est une solution appelée à durer ?
Est-ce que vous envisagez d'autres alternatives ?
- Une offre sans viande :
Il y a chaque jour un plat végétarien, c'est juste ?
- Les labels
- Fourchette verte : pourquoi on ne l'a plus ?
- Bio-Suisse (bourgeon)
- Beelong (cf Mensa de l'Uni ont des certificat bio)
- IP-Suisse
- Maxhavelaar

Autres thèmes à creuser

- Les semaines thématiques : ça existe toujours ? À quelle fréquence ?
- La diversité de plats, le tournus, comment ça s'effectue
- L'indication de la provenance – qu'est ce qu'on montre maintenant et pourquoi ?
- La viande ?
- Les légumes ?
- Les œufs ?
- Les féculents (légumes sec – pâtes – céréales - pain) ?
- Le riz
- Les produits laitiers ?
- L'indication d'éléments allergène – qu'est-ce qu'on montre maintenant et pourquoi ?
- La valeur nutritive (Kcal) – qu'est-ce qu'on montre maintenant et pourquoi ?

- Les desserts sont-ils produits sur place ?
- Andreas Berger avait parlé d'un Workshop ou éventuellement les valeurs de la restauration seraient définies, qu'en est-il ?
- Est-ce que ça doit déboucher sur une charte ?

Éventuellement :

Système recycle

Fel-Fel

Responsable des achats de l'HFR

- Quelle est votre mission à l'HFR ?
- Quelle est votre mission pour la restauration de l'HFR ?
- Comment ça fonctionner concrètement ?
 - Quel est le processus ?
 - Avec qui traitez-vous au sein de l'HFR
- Est-ce que vous achetez aussi pour Riaz et Meyriez ?
- Quels sont vos critères de sélection pour la restauration ?
 - Ces critères différent-ils entre les sites ?
- Quelle est l'impact de l'écologie sur vos choix ?
- Quel est l'impact de la santé sur vos choix ? (Est-ce que vous avez des critères « santé » qui rentrent en compte ?)
- Dans un monde idéal, comment acheteriez vous pour la restauration de l'HFR ?
 - Est-ce que vous feriez différemment de ce que vous faites actuellement ?
- Quelles sont les limites très concrètes selon vous ?
- Comment est-ce que vous gérez les labels lorsque vous choisissez un produit à acheter ?
- Qu'est-ce que vous pensez des labels de façon globale ?
- L'HFR est-il prêt à dépenser plus pour une alimentation plus locale par exemple ?
- Et à titre personnel, pensez-vous que les clients (donc le personnel) sont prêts à dépenser plus pour une alimentation plus saine ou locale ?
- En tant que responsable des achats, et en terme de communication, souhaiteriez-vous que votre travail (et vos efforts) soient plus mis en avant ?
- Est-ce qu'il y a une charte environnementale à l'HFR ?
- Est-ce que ça vous arrange ou ça vous poserait des problèmes ?

Cheffe de clinique

Centre métabolique - HFR Fribourg – Hôpital cantonal

Alimentation

- Qu'est-ce qu'une alimentation saine et pourquoi ?
- Vous pourriez nous résumer les principes de la pyramide alimentaire en quelques phrases ?

(Lui montrer la pyramide alimentaire et lui demander des explications)



- Qu'est-ce que c'est qu'une assiette optimale ?
- Comme j'ai compris, pour manger de façon plus saine, il faut diminuer notre consommation de viande rouge et de sucre notamment ?
- Pourquoi principalement ces deux aliments ?
- Quels sont les conséquences sur la santé d'une alimentation pas saine ? (Les principales)
- Quels sont les bénéfices d'une nourriture équilibrée ? Très concrètement ?
- Quels sont les messages à transmettre au gens pour modifier leurs habitudes alimentaires ?
- Idées pour promouvoir une alimentation plus saine ?
- Comme j'ai compris, pour avoir une production alimentaire plus durable, il faudrait manger plus de protéine végétale et moins de protéine animale. Est-ce que c'est pour des raisons écologiques ou également pour des raisons de santé ?

HFR

- Pensez-vous que ce qui est proposé au restaurant du personnel est suffisamment équilibré ?
- Quels rôles jouez-vous dans la semaine santé ?
 - L'initiatrice
- Quels sont les objectifs de la semaine santé ?
- Quelles actions concrètes vont être mises en place au cours de cette semaine ?
- Est-ce qu'il y a un moyen d'évaluer si elle a fonctionné ou non ?

Chef de cuisine de l'HFR Fribourg – Hôpital cantonal

- Partir sur le repas de midi, les brochette étaient super bonnes, elles viennent d'où ?
 - Et la crème brûlée a été faite ici ?
- Comment gérer la qualité et une production quasi industrielle ?
- Est-ce qu'on peut parler de production industrielle ? Et qu'est ce que ça veut dire « Industrielle » ou « gastro-industrielle », on m'a parlé d'un truc comme ça...
- Qu'est-ce que vous souhaiteriez améliorer au niveau écologique ?
- Pour encourager les gens à manger plus sainement, qu'est ce que vous conseillerez ?

Qu'est ce que devraient changer les gens dans leur habitudes alimentaires pour manger plus sainement ?

- Et qu'est-ce que vous souhaiteriez communiquer aux clients ? Est-ce qu'il y a des choses que vous faites au restaurant du personnel que vous souhaiteriez plus faire connaître au utilisateurs du restaurant ?
- Les thématiques qui ressortent souvent du sondage :
 - Le gaspillage alimentaire : qu'est-ce qui est fait dans ce sens là ?
 - Qu'est-ce que les utilisateurs pourraient faire concrètement pour diminuer le gaspillage alimentaire ?
 - Les menus de saison : est-ce qu'on pourrait faire plus en la matière, ou on fait déjà tout notre possible ?
Comment ça fonctionne les menus de saison ?
 - Plus de choix sans viande, qu'es-ce qui est fait concrètement dans ce sens là ?
C'est quoi la politique, un repas végétarien différent chaque jour ?

Est-ce que le fait de manger moins de viande devrait être encourager chez les utilisateurs pour encourager une alimentation plus saine ?

Quelle quantité de salade sont faite ici, quelle quantité est achetée chez Suard ?
- Comment vous concevez l'offre alternative ? ça dépend de ce qui est servi aux patients de l'HFR ? C'est le menu hospitalier qui est également servi au restaurant du personnel, c'est juste ?
- Quand vous cuisinez, comment ça se passe, l'hôpital vous dit ce que vous devez cuisiner en terme diététique, ou vous êtes plutôt libre de faire ce que vous voulez ?
- La provenance des aliments, jusqu'à quel point on peut en tenir compte selon vous ? C'est quoi la limite ? Et est-ce que ça compte pour vous ?
 - Qu'est-ce qui est local à l'HFR, qu'est-ce qui ne l'est pas ?
 - Quel pourcentage des aliments utilisés actuellement est local/suisse, et pourquoi pas plus ?

- On nous a aussi beaucoup parlé des emballages en pastiques dans ce sondage, pourquoi est-ce qu'on utiliser des emballages en plastique, et pas des chose plus recyclables ?
Qu'est ce qui pourraient être dit au gens pour qu'ils consomment moins d'emballages ?

- Pas mal de gens demandent des indications concernant les aliments allergène, est-ce que c'est quelque chose envisageable ou non ?

- Les semaines thématiques, est-ce que ça se fait toujours ? Si non, pourquoi ?
- Pauline m'avait parlé de la pyramide alimentaire, ça vous parle, vous en faisez quelque chose ?