

Résumé

Sodexo est numéro 1 en restauration en Slovénie, et cela nous offre une grande opportunité pour agir sur la réduction au niveau national de la consommation de sel avec nos parties prenantes. En 2011, Sodexo a lancé le programme "Moins de Sel" pour réduire la consommation de sel sur les sites. Notre initiative favorise une réduction de sodium et informe les consommateurs sur les méfaits du sel et ses risques pour la santé. Au travers de brochures et posters attractifs et en collaboration avec le Ministère de la Santé Slovène et de l'Institut de la Santé Publique, Sodexo est impliqué dans la mise en place du plan national pour la réduction de la consommation de sel pour la période 2010-2020.

CRÉATION DE VALEUR

Une consommation réduite en sel permet de combattre certaines maladies très répandues et les principales causes de mortalité dans les pays occidentaux comme l'hypertension, les attaques ou les maladies cardiaques. Notre objectif principal n'est pas seulement de satisfaire nos consommateurs quant à la qualité gustative des plats mais également de leur fournir une offre variée et équilibrée. "So-cinka" est un nouveau concept qui a été développé et spécialement conçu pour remplacer les additifs artificiels

TRANSFÉRABLE ET DUPLICABLE

Nous encourageons nos fournisseurs à suivre les efforts menés par Sodexo au travers des bonnes pratiques et nous développons une collaboration avec des institutions nationales. Attirer l'attention de nos employés est la première étape de l'atteinte de cet objectif. Chaque année, un inventaire de la consommation en sel est réalisé en mars sur plusieurs sites pilotes pour mesurer la performance. En 2011, une formation interne "Pour une nutrition plus saine" a été organisée, de même que la publication d'un livre pour une alimentation saine avec un guide de recommandations culinaires.

MESURABLE : Notre analyse (10 menus de 2 sites avec deux répétitions soit 40 échantillons) a évalué la consommation de 3,5g de sel par repas. Une étude plus approfondie sur l'usage du sel a montré que la consommation a été réduite de 3,14 g à 2,9 g par repas en 2011. L'objectif de Sodexo est de réduire cette consommation à 2,8 g par repas en 2012. Notre principal fournisseur de viande a réduit la quantité de sel de ses produits de 10%

RECONNU : Notre campagne a été reconnue par deux des plus importantes organisations de santé nationales (l'Institut de santé publique et le Ministère de la santé). De plus, les résultats ont été reconnus par l'Université de Ljubljana dans le projet commun « Pour un futur responsable » - « L'alimentation du futur ».

En 2011, Sodexo Slovénie a reçu l'**ECO certification** permettant la préparation de nourriture et de plats contenant des ingrédients biologiques.

Better Tomorrow Plan ENGAGEMENTS

WE DO

- Alimentation variée et équilibrée
- Sucre, sel et matières grasses

WE ENGAGE

- Collaborateurs
- Clients
- Consommateurs
- Fournisseurs
- Institutions

Chiffres clés

Réduction de la consommation de sel à **2,9 g** par repas.

Notre principal **fournisseur de viande a réduit** la quantité de sel de ses produits de **10%**



Pour en savoir plus
Posters de la campagne
« Moins de Sel »

Better Tomorrow Champion

Zolnir Irena
Directrice Qualité et Hygiène



Expert

Maja Starin
Responsable Qualité et Hygiène

