

PME / ENTREPRISES

2017-2018



evreating
saveur & savoir

Donnez du goût à votre santé !

Workshops culinaires

Team buildings et incentives

Création de recettes saines et gourmandes

Conférences en nutrition et diététique

Événements autour de votre produit

Campagne bien-être en entreprise

Chloé De Smet - Sébastien Hayot

www.evreating.com



Bien-être en entreprise

Constat :

L'alimentation des employés de votre entreprise a un impact direct sur leur santé, leur bien-être au travail et leurs performances, vous en avez bien conscience.

Les études récentes montrent que les changements de comportement sont les plus efficaces dans le cadre d'un programme complet, comprenant des informations à diffusion générale, des actions de groupe ainsi qu'un suivi individuel. Ces campagnes ont à la fois un impact positif sur la santé des employés et sur la perception de l'image de l'entreprise par ses employés. (1)

Actions :

Fort de ce constat, Evreating vous propose une série d'actions à mener, individuellement ou à combiner en un programme complet, pour aider les membres de votre personnel à faire les choix alimentaires les plus judicieux :

- Workshops culinaires personnalisés.
- Rendez-vous diététiques individuels et confidentiels.
- Newsletters (astuces, conseils, recettes...).
- Collaboration avec le restaurant d'entreprise.
- Conférences et tables rondes.
- Evaluation de l'offre des snacks et propositions concrètes d'améliorations.

(1) Réf : Forette Françoise, Brieu Marie-Anne, Lemasson Hervé et al., « Évaluation d'un programme de promotion de la santé conduit en entreprise », Santé Publique, 2014/4 (Vol. 26)





Chloé De Smet

Chloé, c'est LA « gourmande » santé. Diététicienne de formation, épicurienne et anti-interdits. Experte en cuisine saine et en nutrition. Son crédo : « Manger bon en prenant soin de sa santé. »

Diététicienne diplômée de l'Institut Paul Lambin de Bruxelles et titulaire d'un DU de l'Université Henri Poincaré de Nancy. Nutritionniste culinaire, épicurienne et gastronome, Chloé travaille depuis plus de 10 ans en collaboration avec de nombreux chefs étoilés, les accompagnant dans le mariage des plaisirs culinaires et du bien-être diététique.

C'est au sein de la société SPE® Certified et du restaurant Rouge Tomate à New York, que Chloé fait ses armes, en développant des chartes diététiques et un programme de certification dédié aux restaurateurs (Health Through Food).

Parallèlement, Chloé exerce depuis plusieurs années sa profession en cabinet libéral, d'abord en France et aujourd'hui en Belgique, où elle conseille ses patients sur divers sujets liés à la nutrition, tout en tenant compte de leurs problématiques personnelles. Quelle que soit la pathologie abordée, Chloé prône des conseils simples et concrets en conservant le plaisir et la convivialité des repas.

En 2016 et 2017, Chloé est chroniqueuse pour l'émission santé de La Deux (télévision belge) « Vis Ta Mine ». Elle y présente et cuisine des petits plats simples, rapides, sains et savoureux pour toute la famille tout en dispensant ses astuces diététiques et culinaires dans la bonne humeur.

Elle est régulièrement consultée pour les questions diététiques dans les reportages de l'émission « On n'est pas des pigeons » sur La Une (télévision belge).



Sébastien Hayot

Sébastien, c'est LE « chef » enthousiaste. Professionnel mais curieux et surtout passionnément gourmand, avec lui, tout est, et sera toujours simple. Sa devise : « La cuisine c'est la vie, avec ou sans gras. »

Ancien caviste pour une grande enseigne française pendant 8 ans, c'est durant cette période que Sébastien se forme au monde extraordinaire du vin. Régions, appellations, cépages n'ont plus de secret pour lui. Amoureux de la « Dive bouteille », il organisera de nombreuses dégustations au sein de sa boutique bruxelloise.

Changement radical de carrière en 2010. Sébastien devient responsable des achats pour Mmmmh! C'est dans la célèbre institution, connue pour ses cours de cuisine, qu'il s'épanouira complètement. Tantôt en prodiguant ses conseils avisés sur l'utilisation de tel produit fin, tantôt dans l'animation culinaire qu'il exercera pendant près de 3 ans.

Enthousiaste et curieux, Sébastien trouve un réel plaisir à créer, expérimenter et partager les recettes issues de son imagination. Grâce à de nombreuses rencontres auprès de professionnels reconnus, Sébastien perfectionne ses techniques culinaires et, à son tour, transmet avec simplicité et pédagogie ses « trucs et astuces » auprès de ses clients.

Ancien animateur culinaire pour Mmmmh!, Sébastien est maintenant Chef à Domicile pour des événements privés, coach culinaire, auteur et créateur de recettes.

Sa rencontre avec Chloé est un déclic fondamental dans la création d'Evreating. Le duo travaille main dans la main afin de fournir des solutions complètes tant aux entreprises qu'aux particuliers.





Workshops culinaires personnalisés :

Que ce soit pour renforcer les liens d'une équipe (team-buildings) ou pour choyer vos meilleurs employés (incentives), Evreating vous propose une formule conviviale all-inclusive :

1 chef + 1 diététicienne, 1 repas convivial, chez vous ou en extérieur, quand vous le voulez, par groupe de 12 personnes minimum, à la date et à l'heure de votre choix.

Evreating s'occupe de tout : les ingrédients, le matériel, l'animation et la bonne humeur !



- Nous vous proposons de cuisiner, ensemble, des petits plats sains et gourmands pour prendre soin de votre santé et de votre moral.
- Pas besoin d'être un cordon bleu, notre chef guidera votre équipe pas à pas et chacun trouvera une tâche à la hauteur de ses talents.
- Pendant ce temps, notre diététicienne vous fournira de précieux conseils nutritionnels à appliquer au quotidien.
- Lorsque tout est prêt, nous dégustons tous ensemble, les bons plats mitonnés en équipe.
- Nous continuons à échanger autour du repas : détente assurée !





Rendez-vous diététiques individuels et confidentiels :

Afin de toucher directement et personnellement vos employés et de les inciter à prendre leur santé en main, nous leur proposons des rendez-vous d'une vingtaine de minutes avec une diététicienne diplômée.

Au cours de cet entretien confidentiel, la diététicienne effectue un rapide bilan et propose des actions concrètes à mettre en place ou oriente votre employé vers un professionnel de santé compétent.

Ces entretiens sont réalisés dans le cadre de votre entreprise, dans un bureau mis à disposition de la diététicienne. Ils peuvent être ponctuels ou récurrents (fréquence à déterminer) afin d'analyser l'évolution des habitudes alimentaires des employés et de continuer à les motiver.



ENTRETIEN
BILAN RAPIDE
PROPOSITIONS
ORIENTATION

- Entretien confidentiel.
- Etablissement d'un bilan rapide par la diététicienne.
- Proposition d'actions concrètes à mettre en place.
- Orientation de l'employé si besoin vers un professionnel.





Plan de communication :

En étroite collaboration avec votre département communication (interne ou externe), Evreating vous apporte son expertise à la création d'un plan de communication pour les membres de votre personnel :



- Campagne sur votre intranet / web.
- Newsletters.
- Brochures / Flyers / Leaflets.
- Relais sur les médias sociaux : FB de votre entreprise, FB Evreating, LinkedIn.
- Conférence / Communiqué de presse pour le lancement de votre campagne.

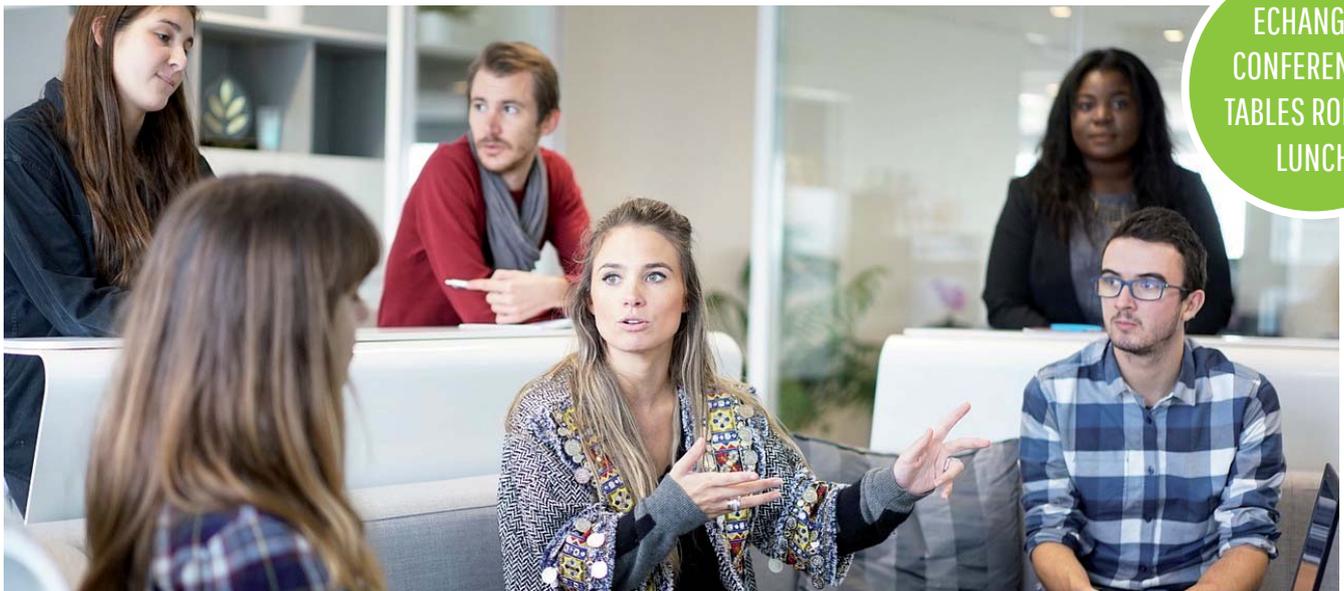




Conférences et tables rondes :

Les employés de votre entreprise se posent des questions sur l'alimentation saine :

- Que manger à midi pour rester performant ?
- Que faire quand j'ai un petit creux dans la journée ?
- Et si mon alimentation pouvait booster mes défenses naturelles en hiver ?
- Je pars bientôt à la retraite, vais-je devoir changer mes habitudes alimentaires ?
- Doit-on croire tout ce qu'on lit et on entend en matière de nutrition ?
- L'été approche, on se met au régime ? Mais il paraît que ce n'est pas si bon que ça...



ECHANGES
CONFÉRENCES
TABLES RONDES
LUNCH

Pour répondre à ces questions et bien d'autres encore, nous organisons des conférences et/ou tables rondes :



HEALTHY BREAK

Conférence / Table ronde*
d'une heure sur le temps de midi
groupe de 20 personnes ou plus
(avec ou sans formule lunch)



HEALTHY HALF-DAY

Conférence / Table ronde*
d'une demi-journée
groupe de 20 personnes ou plus
(avec ou sans formule lunch / pause café)

* Lectures and round tables
available also in English.



Donnez du goût

à votre santé !



Collaboration avec le restaurant d'entreprise :

En étroite collaboration avec votre service de catering (interne ou externe), Evreating vous propose l'élaboration d'un plan « **Alimentation saine en entreprise** » pour les membres de votre personnel :

- Création d'un menu « équilibré » servi au mess de l'entreprise.
- Lunch-Box pour le personnel en déplacement.
- Brochures / Flyers / Leaflets sur une alimentation équilibrée en entreprise.



Evaluation de l'offre des snacks et propositions concrètes d'améliorations :

Evreating réalise un audit complet de votre offre « **Snacking & drinks** » proposée au sein de votre entreprise, et vous soumet des propositions concrètes afin d'améliorer cette offre pour le bien-être de votre personnel :

- Snackings sains via prestataires externes.
- Sensibilisation : Brochures / Flyers / Leaflets sur les en-cas sains et équilibrés.





Nous contacter :



Chloé De Smet

+32 (0)478 74 23 73

Email : cds@evreating.be



Sébastien Hayot

+32 (0)472 83 44 91

Email : sh@evreating.be

Adresse :

Evreating

Place du Jeu de Balle, 1
1380 Lasne – Belgique

Email : info@evreating.be

site web :

www.evreating.com

UNE
QUESTION
UNE DEMANDE ?
+32/478.74.23.73
nous vous répondons

Références :

SIBELGA - Merck & Co. Inc. Health @ Work - OTAN - Biorganic Factory IBGE - Carrefour Belgium S.A.
Dilea - Vache Bleue S.A. - Comté A.O.P. - Iglo Belgium S.A. - Alken-Maes - Hello Fresh - Magimix
Nespresso - Kai - Savencia - IRO

...

