

USE  
ALL



OF —  
THIS

**EATING 50% OF RAW VEGETABLES  
IMPROVES YOUR HEALTH**

**MANGER 50% DE LÉGUMES  
CRUS AMÉLIORE LA SANTÉ**

**#ZEROWASTE**



FONDS  
SOCIAL  
EUROPÉEN  
LUXEMBOURG



Avec le soutien de  
l'Union européenne



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère du Développement durable  
et de l'Environnement

**ims**

**IMSLUXEMBOURG**  
Inspiring More Sustainability



imslux.lu #imslux

MOST OF THE FOOD WASTE IN CORPORATE RESTAURANTS COMES FROM OVER-PRODUCTION AND UNSOLD DISHES.

EN RESTAURATION D'ENTREPRISE, LA CAUSE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE VIENT PRINCIPALEMENT DE LA SURPRODUCTION ET DES PLATS INVENDUS.

1

Abundance leads to wasteful behavior.

Wide choice triggers food waste, if choice would be reduced, would you really miss it?

L'abondance va de pair avec le gaspillage. Le choix déclenche des déchets alimentaires, si ce choix était réduit, est-ce que cela vous manquerait vraiment ?

YES / OUI

NO / NON

2

Is your plate too full?

Votre assiette est-elle trop remplie ?

YES / OUI

NO / NON

3

Would you be willing to pay more to consume 100% organic / local food product?

Seriez-vous prêt à payer plus cher pour consommer du 100% bio/local ?

YES / OUI

NO / NON



---

---

---

---