

# Autocollants de sensibilisation pour le personnel Horeca et les clients



**13**

**15 min MAX**

HoReCa  
Walonie

**14** TEMPÉRATURES  
TEMPERATUREN

HoReCa  
Walonie

**15** TEMPÉRATURE AMBIANTE  
TEMPERATUUR OMGEVING

HoReCa  
Walonie

**16**

60 min MAX

4°

60°

120 min MAX

HoReCa  
Walonie

**17**

Obligation de se laver les mains après utilisation des toilettes.  
Verplichting om handen te wassen na gebruik van het toilet.

HoReCa  
Walonie

**18**

HoReCa  
Walonie

**19** ALLERGÈNES  
ALLERGENEN

GLUTEN	LAIT MELK
SÉSAME SESAM	CELERI SELDERIJ
FRUITS À COQUES NOTEN	ARACHIDE PINDA
CRUSTACÉS SCHAALDIEREN	SOJA
OEUFS EIEREN	MOLLUSQUES WEEKDIEREN
POISSON VIS	LUPIN LUPINE
MOUTARDE MOSTERD	SULFITES SULFIETEN

Si vous souffrez d'une allergie/intolérance alimentaire, n'hésitez pas à en informer le personnel. La composition des préparations peut changer.  
Als u last heeft van een voedselallergie, aarzel dan niet om het personeel hiervan op de hoogte te stellen. De samenstelling van de producten kan veranderen.

HoReCa  
Walonie

# Réduction des ressources



FR - L'établissement Horeca est attentif à l'ensemble des ressources naturelles afin de limiter son impact environnemental. Il tend à vouloir être plus durable.

NL - Dit Horeca instelling besteedt aandacht aan alle natuurlijke bronnen om de impact op het milieu te beperken. Het doel is om duurzamer te zijn.

D - Der Horeca-Betrieb achtet auf alle natürlichen Ressourcen, um seine Umweltauswirkungen zu begrenzen. Er tendiert dazu, nachhaltiger sein zu wollen.

EN - This Horeca establishment pays attention to all natural resources in order to limit its environmental impact. Its aim is to be more sustainable.

# Eteindre les lumières



FR - N'oubliez pas d'éteindre la lumière en sortant de la pièce.

NL - Vergeet niet het licht uit te doen als u de kamer verlaat.

D - Denken Sie daran, das Licht auszuschalten, wenn Sie den Raum verlassen.

EN - Don't forget to turn off the lights when you leave the room.

# Chauffage et climatisation



FR – Lorsque vous sortez de la pièce, éteignez le chauffage et la climatisation. Lorsque ces appareils fonctionnent, les fenêtres doivent être fermées.

NL – Zet de verwarming en airconditioning uit als u de kamer verlaat. Ramen moeten gesloten zijn wanneer deze apparaten in gebruik zijn.

D – Wenn Sie den Raum verlassen, schalten Sie die Heizung und die Klimaanlage aus. Die Fenster sollten geschlossen sein, wenn diese Geräte benutzt werden.

EN – When you leave the room, turn off the heating and air conditioning. Windows should be closed when these appliances are in use.



# Les toilettes



FR – Utilisez de préférence la petite chasse d'eau. Elle consomme deux fois moins.

NL - Het is beter om de kleine toilet spoeling te gebruiken. Deze gebruikt half zoveel water.

D – Benutzen am besten die kleine Toilettenspülung. Sie verbraucht nur halb so viel.

EN – It is better to use the small flush. It uses half as much water.

# Prendre les escaliers



FR – Pour votre santé, prenez les escaliers. Ceci permet de réduire la consommation d'énergie liée à l'ascenseur.

NL – Voor uw gezondheid, gaat de trap op. Dit vermindert het energieverbruik van de lift.

D - Ihrer Gesundheit zuliebe sollten Sie die Treppe nehmen. Dadurch wird der mit dem Aufzug verbundene Energieverbrauch gesenkt.

EN - For your health, take the stairs. This reduces the energy consumption associated with the lift.

# Réutilisation des essuies



FR – Réutilisez de préférence votre essuie pendant plusieurs jours. Si vous souhaitez qu'il soit lavé, posez-le sur le sol. Laver moins fréquemment les tissus permet de les conserver plus longtemps et d'économiser l'eau.

Réutiliser les linges de bain permet de réduire la pollution due aux microplastiques libérés dans l'eau de rinçage, ainsi que la pollution de l'eau liée aux produits de lessives.

NL - U kunt uw handdoek het beste meerdere dagen hergebruiken. Als u hem wilt wassen, legt hem dan op de grond. Als uw stoffen minder vaak wast, gaan ze langer mee en bespaart u water.

Het hergebruiken van badhanddoeken vermindert de vervuiling door microplastics die vrijkomen in het spoelwater, evenals de

watervervuiling door wasmiddelen.

D - Am besten ist es, wenn Sie Ihr Handtuch mehrere Tage lang wiederverwenden. Wenn es gewaschen werden soll, legen Sie es auf den Boden. Wenn Sie Textilien weniger häufig waschen, halten sie länger und sparen Wasser.

Durch die Wiederverwendung von Badetüchern kann die Umweltverschmutzung durch Mikroplastik, das im Spülwasser freigesetzt wird, sowie die Wasserverschmutzung durch Waschmittel reduziert werden.

EN – It's best to reuse your towel for several days. If you want it to be washed, put it on the floor. Washing fabrics less frequently means that they last longer and save water.

Reuse bath towels reduces pollution from microplastics that are released in rise water, as well as water pollution from detergents.

# Contenant réutilisable 1



FR – Nous acceptons tous vos contenants réutilisables.

Nous vous encourageons à venir avec vos contenants pour emporter vos restes d'assiettes. N'hésitez pas à nous demander votre Rest-O-Pack.

NL – We accepteren al uw herbruikbare containers.

We moedigen u aan om uw eigen bakjes mee te nemen om uw overgebleven borden in op te bergen. Aarzelt niet om ons uw Rest-O-Pack te vragen.

D - Wir akzeptieren alle Ihre wiederverwendbaren Behälter.

Wir empfehlen Sie, Ihre Behälter mitzubringen, damit Sie Ihre

Tellerreste mitnehmen können. Zögern Sie nicht, uns nach Ihrem Rest-O-Pack zu fragen.

EN – We accept all your reusable containers.

We encourage you to bring your own containers to take back your leftovers. Don't hesitate to ask us for your Rest-O-Pack.

# Contenant réutilisable 2



FR - Nous acceptons tous vos contenants réutilisables.

NL – We accepteren al uw herbruikbare containers.

D - Wir akzeptieren alle Ihre wiederverwendbaren Behälter.

EN – We accept all your reusable containers.



# Buffet



FR – Le buffet étant à volonté, servez-vous de petites quantités afin d'éviter tout gaspillage. N'hésitez pas à vous resservir par la suite.

Dites NON au gaspillage alimentaire.

NL - Aangezien het buffet all-you-can-eat is, kiest kleine hoeveelheden en komt en helpt uzelf meerdere keren in plaats van een grote portie te nemen en voedsel te verspillen.

Zeg NEE tegen voedselverspilling.

D - Da es sich um ein All-you-can-eat-Buffet handelt, sollten Sie kleine Mengen wählen und sich mehrmals bedienen, anstatt eine große Portion zu nehmen und Lebensmittel zu verschwenden.

Sagen Sie NEIN zur Lebensmittelverschwendung.

EN – As it is an all-you-can-eat buffet, choose small quantities and come and help yourself several times rather than taking a large portion and wasting food.

Say NO to food waste.

# Tri des déchets clients



FR – Le tri des déchets est une action très importante pour l’environnement.

Les canettes, les briques de jus, les bouteilles en plastiques et les ravers en plastiques propres vont dans la poubelle PMC.

Les déchets organiques tels que les peaux de fruits et légumes, les os et les frites vont dans les organiques.

Tous les autres déchets vont dans la poubelle générale, y compris les emballages souillés tels que les pots de sauce contenant des restes de sauce.

NL - Het sorteren van afval is erg belangrijk voor het milieu.

Blikjes, vruchtensapkartons, plastic flessen en schone plastic verpakkingen gaan in de PMC-bak.

Organisch afval zoals fruit- en groenteschillen, botten en frieten gaan in de organisch afvalbak.

Ander afval gaat in de algemene afvalbak, inclusief vuile verpakkingen zoals potjes saus met restjes saus.

D - Das Sortieren von Müll ist eine sehr wichtige Maßnahme für die Umwelt.

Dosen, Saftkartons, Plastikflaschen und saubere Plastikschrüsseln gehören in den PMC-Müll.

Organische Abfälle wie Obst- und Gemüseschalen sowie Knochen und Pommes frites gehören in den Biomüll.

Andere Abfälle gehören in den Restmüll, einschließlich verschmutzter Verpackungen, wie z. B. Soßengläser mit Soßenresten.

EN - Sorting your rubbish is very important for the environment.

Cans, juice cartons, plastic bottles and clean plastic containers go in the PMC bin.

Organic waste such as fruit and vegetable peel, bones and French fries go in the organics bin.

Other waste goes into the general waste bin, including soiled packaging such as sauce jars with leftover sauce.

# Tri des déchets personnels



FR - Le tri des déchets est une action très importante pour l'environnement.

Les papiers et cartons propres vont dans la poubelle à carton.

Les canettes, les briques de jus, les bouteilles en plastiques et les ravers en plastiques propres vont dans la poubelle PMC.

Les déchets organiques tel que les peaux de fruits et légumes, les os et les frites vont dans les organiques.

Tous les autres déchets vont dans la poubelle générale, y compris les emballages souillés tels que les pots de sauce contenant des restes de sauce.

NL - Afval scheiden is heel belangrijk

voor het milieu.

Schoon papier en karton gaan in de kartonbak.

Blikjes, vruchtensapkartons, plastic flessen en schone plastic verpakkingen gaan in de PMC-bak.

Organisch afval zoals fruit- en groentevelen, botten en frieten gaan in de organisch afvalbak.

Al het andere afval gaat in de restafvalbak, inclusief vuile verpakkingen zoals sauspotten met restjes saus.

D - Die Mülltrennung ist eine sehr wichtige Maßnahme für die Umwelt.

Sauberes Papier und Pappe gehören in die Papptonne.

Dosen, Saftkartons, Plastikflaschen und Saubere Plastikbehälter gehören in den PMC-Müll.

Organische Abfälle wie Obst- und Gemüseschalen, Knochen und Pommes frites gehören in den Biomüll.

Alle anderen Abfälle gehören in den Restmüll, einschließlich verschmutzter Verpackungen, wie z. B. Soßengläser mit Soßenresten.

EN - Sorting waste is very important for the environment.

Clean paper and cardboard go in the cardboard bin.

Cans, juice cartons, plastic bottles and clean plastic containers go in the PMC bin.

Organic waste such as fruit and vegetable skins, bones and chips go in the organics bin.

All other waste goes into the general waste bin, including soiled packaging such as sauce pots containing leftover sauce.

# FIFO



verder weg ligt.

Je moet altijd de houdbaarheidsdatum en de uiterste gebruiksdatum in de gaten houden.

D - Die ersten Lebensmittel, die im Betrieb ankommen und deren Verfallsdatum am nächsten liegt, müssen zuerst verwendet werden. Wenn ein neues Lebensmittel in den Bestand kommt, muss es nach hinten gestellt werden, da es zuletzt verwendet wird, da sein Haltbarkeitsdatum weiter entfernt ist. Sie sollten das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Haltbarkeitsdatum immer im Auge behalten.

EN – Foodstuffs arriving in the establishment with the nearest expiry dates must be used first. When a new foodstuff enters in the stock, it must be placed behind as it will be used last as its expiry date is further away.

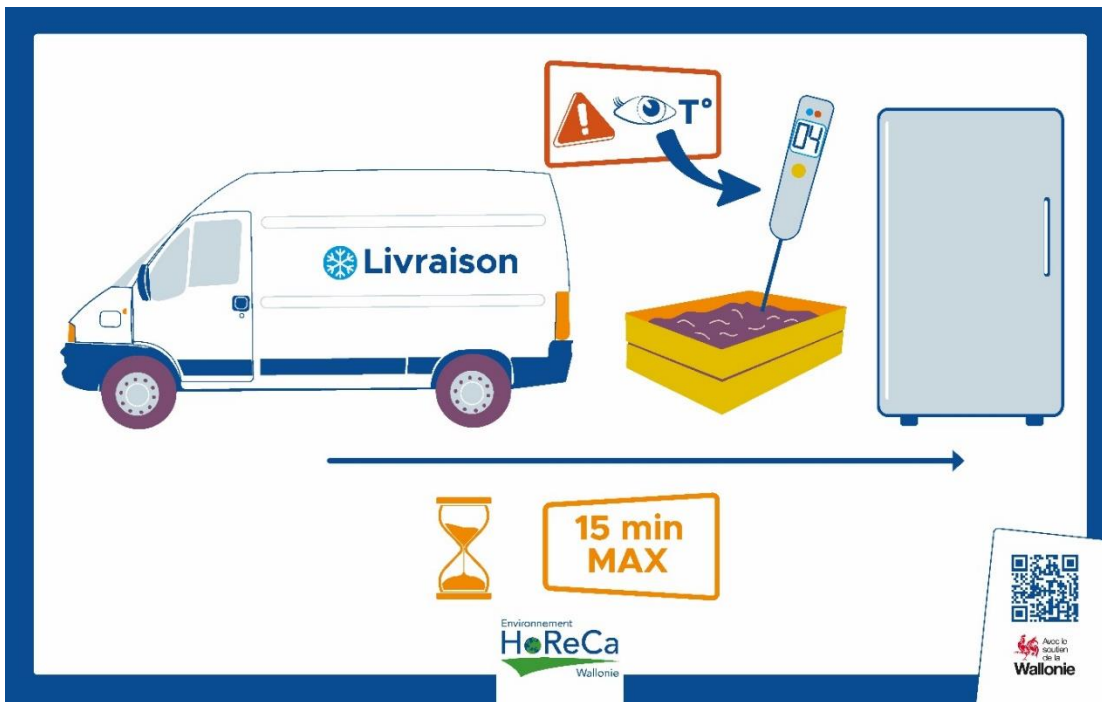
You should always keep an eye on use-by dates and best-before dates.

F – Les denrées arrivées dans l'établissement avec les dates de péremption les plus proches doivent être utilisées en premier. Quand une nouvelle denrée entre dans le stock, elle est placée derrière car elle sera utilisée après les autres. En effet, sa date de péremption est plus lointaine.

Il est nécessaire de toujours tenir à l'œil les Dates Limites de Consumation et les Dates de Durabilités Minimales

NL - De eerste voedingsmiddelen die in de vestiging aankomen met de dichtstbijzijnde houdbaarheidsdatum moeten het eerst worden gebruikt. Als er nieuw voedingsmiddel in de voorraad komt, moet het achteraan worden gelegd omdat het als laatste wordt gebruikt omdat de houdbaarheidsdatum

# Livraison



F – Lors de la livraison, les denrées doivent être contrôlées. La température des produits frais doit être vérifiée avant le stockage, en ciblant le groupe de produits le plus sensible. Le tout est réalisé en 15 minutes maximum afin de garantir la chaîne du froid.

NL - Voedingmiddelen moeten bij levering worden gecontroleerd. De temperatuur van verse producten moet worden gecontroleerd voordat ze worden opgeslagen, waarbij de meest gevoelige groep producten wordt gecontroleerd. Dit gebeurt allemaal binnen 15 minuten om ervoor te zorgen dat de koudeketen in stand wordt gehouden.

D - Lebensmittel sollten bei der Lieferung kontrolliert werden. Die Temperatur von frischen Lebensmitteln muss vor der Lagerung überprüft werden, wobei die empfindlichste Produktgruppe anvisiert werden muss. Diese Kontrolle wird innerhalb von 15 Minuten durchgeführt, um die Aufrechterhaltung der Kühlkette zu gewährleisten.

EN – Foodstuffs must be inspected on delivery. The temperature of fresh products must be verified before storage, targeting the most sensitive group of products. This is all done within 15 minutes to ensure that the cold chain is maintained.



# Températures froides



F – Températures recommandées de certains produits.

NL - Aanbevolen temperaturen voor bepaalde producten.

D - Empfohlene Temperaturen einiger Produkte.

EN – Recommended temperatures for some products

# Température ambiante



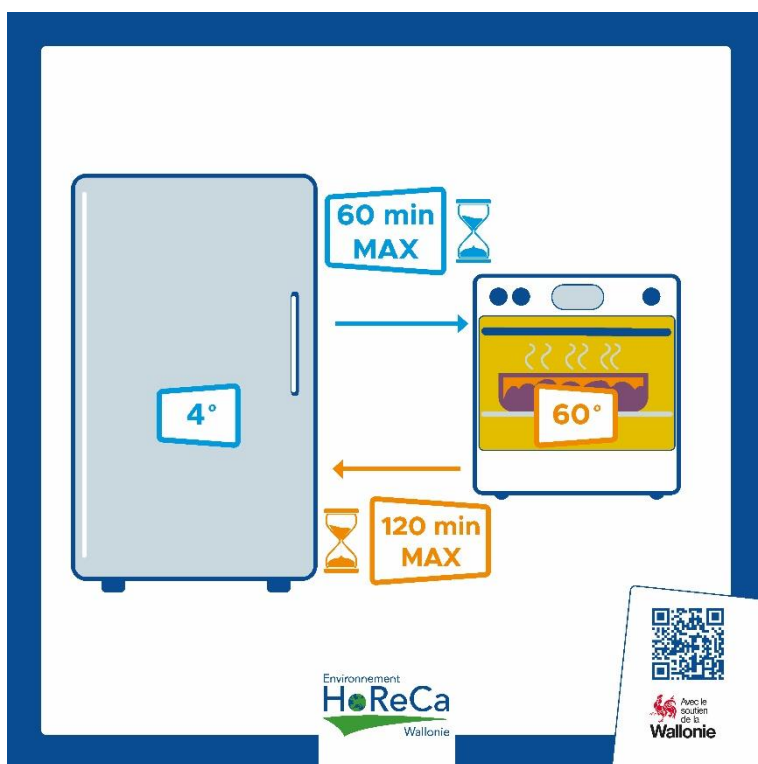
F – Certaines denrées alimentaires se conservent préférentiellement à température ambiante.

NL – Sommige voedingsmiddelen kunt u beste op kamertemperatuur bewaren.

D - Einige Lebensmittel werden bevorzugt bei Raumtemperatur aufbewahrt.

EN - Some foodstuffs are best stored at room temperature.

# Refroidir / Réchauffer



F – Il est recommandé de réchauffer les plats, en passant de 10°C à 60°C, en moins d'une heure.

De même, il est conseillé de refroidir les denrées, en passant de 60°C à 10°C, en moins de 2h. Les denrées doivent ensuite atteindre la température de stockage recommandée.

NL - We raden aan om voedsel in minder dan een uur opnieuw op te warmen van 10°C naar 60°C.

Op dezelfde manier is het aan te raden om voedingsmiddelen van 60°C naar 10°C te koelen in minder dan 2 uur. Het voedsel moet dan de aanbevolen bewaartemperatuur bereiken.

D - Es wird empfohlen, die Speisen innerhalb einer Stunde von 10°C auf 60°C aufzuwärmen.

Ebenso wird empfohlen, die Lebensmittel innerhalb von zwei Stunden von 60 °C auf 10 °C abzukühlen. Danach sollten die Lebensmittel die empfohlene Lagertemperatur erreichen.

EN - We recommend reheating food from 10°C to 60°C within one hour.

We also recommend cooling food from 60°C to 10°C within two hours. Food should then be stored at the recommended temperature.

# Lavage des mains



FR – Obligation de se laver les mains après utilisation des toilettes.

NL – Verplichting om handen te wassen na gebruik van het toilet.

D - Pflicht zum Händewaschen nach der Benutzung der Toilette.

EN - Obligation to wash hands after using the toilet.

# Bijoux



F – Tout personnel qui entre en contact avec les denrées alimentaires (en cuisine ou au comptoir) doit proscrire tout bijou qui peut constituer un risque de contamination.

NL – Al het personeel dat in contact komt met voedingsmiddelen (in de keuken of aan de toonbank) moet het dragen van sieraden die een risico op besmetting kunnen vormen vermijden.

D - Alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (in der Küche oder an der Theke), sollten auf Schmuck verzichten, der ein Kontaminationsrisiko darstellen kann.

EN - All staff who encounter foodstuffs (in the kitchen or at the counter) must avoid wearing any jewellery that could pose a risk of contamination.

# Allergènes

ALLERGÈNES  
ALLERGENEN

	GLUTEN		LAIT MELK
	SÉSAME SESAM		CELERI SELDERIJ
	FRUITS À COQUES NOTEN		ARACHIDE PINDA
	CRUSTACÉS SCHAALDIEREN		SOJA
	OEUFS EIEREN		MOLLUSQUES WEEKDIEREN
	POISSON VIS		LUPIN LUPINE
	MOUTARDE MOSTERD		SULFITES SULFIETEN

Si vous souffrez d'une allergie/intolérance alimentaire, n'hésitez pas à en informer le personnel. La composition des préparations peut changer.  
Als u last heeft van een voedselallergie, aarzel dan niet om het personeel hiervan op de hoogte te stellen. De samenstelling van de producten kan veranderen.



Environnement  
Walonia



Walonie

F - Le personnel doit être formé et sensibilisé aux risques encourus par les personnes atteintes d'une allergie, car une très faible dose d'allergènes peut provoquer une réaction, voire être fatale. Il faut donc veiller à ce que le consommateur, s'il en fait la demande, soit informé sur la présence d'allergènes dans certaines préparations. Une mention « Si vous êtes allergique, dites-le nous » est à indiquer que ce soit au comptoir, dans le menu, etc.

NL - Personeel moet worden opgeleid en bewust worden gemaakt van de risico's die allergiepatiënten lopen, omdat zelfs een zeer kleine dosis allergenen een reactie kan veroorzaken of zelfs dodelijk kan zijn. Daarom moeten we ervoor zorgen dat consumenten op hun verzoek geïnformeerd worden over de aanwezigheid van allergenen in bepaalde bereidingen. De woorden "Als u allergisch bent, vertel het ons" moeten worden weergegeven bij de toonbank, op het menu, enz.

D - Das Personal muss geschult und für die Risiken für Allergiker sensibilisiert werden, da bereits eine sehr geringe Dosis an Allergenen eine Reaktion auslösen und sogar tödlich sein kann.

Daher muss sichergestellt werden, dass der Verbraucher, wenn er es wünscht, über das Vorhandensein von Allergenen in bestimmten Zubereitungen informiert wird. Ein Hinweis "Wenn Sie allergisch sind, sagen Sie es uns" sollte entweder an der Theke, auf der Speisekarte usw. angebracht werden.

En - Staff must be trained and made aware of the risks incurred by allergy sufferers, as even a very small dose of allergens can cause a reaction, or even be fatal. We must therefore ensure that consumers are informed of the presence of allergens in certain preparations, if they so request. The words "If you're allergic, tell us" should be displayed at the counter, on the menu, etc.