

FIT AT WORK

QUALITY AND VARIETY OF THE OFFER AT THE CANTEENS: FOLLOW-UP BY TAO



Brussels, 11th June 2024

FR

For years, **TAO's** has strived to push the European Commission towards delivering high-quality canteens with a healthy, balanced, and adequate offering for our staff. Our efforts have enabled the integration of the concept of healthy eating into the "FIT AT WORK" program and have also encouraged OIB to offer more plant-based food options in its canteens and cafeterias. **We applaud the quality of the meals currently on offer, a choice that shows there is a genuine concern for addressing environmental and health issues.**

Indeed, many consumers, keen to reduce their ecological footprint and follow nutritional recommendations, currently seek to consume more plant-based and fewer processed foods. The European Commission has understood that fighting climate change also requires active engagement from consumers. Therefore, it encourages dietary choices that reduce negative climate impact, and we are pleased that the options offered in our canteens align with these ecological and public health initiatives.

We also wish to emphasize that the current offer significantly contributes to improve the work environment and well-being of employees. Providing a variety of plant-based choices not only addresses the growing demand for more sustainable food options but also attracts a greater number of customers to the canteens, which is beneficial for all contractors and ultimately the sustainability of an optimal quality service.

Similarly, **TAO** proposes that our canteens should periodically offer a traditional dish from each Member State, as was done in the past, a culinary and cultural measure that helps us better understand each other.

To summarize, **we call for greater availability of plant-based foods in the European Commission's dining facilities**, not to promote an exclusively vegetarian diet, but to offer a diverse choice that takes health, environmental, and well-being concerns into account.

We are pleased to see that our suggestions are being heeded and that there are more and more high-quality plant-based foods in our canteens. We encourage OIB to continue on this path and strive further, particularly by continuing to open "themed" canteens, such as the one in L130 (Italian), and by considering the opening of a new vegetarian canteen.

Once again, we congratulate OIB for the quality of the meals offered and for its ongoing efforts in favour of healthy and sustainable eating.

Your **TAO** team



FIT AT WORK

QUALITÉ ET VARIÉTÉ DE L'OFFRE DES CANTINES : SUIVI PAR TAO





Les initiatives et les requêtes de **TAO** pendant des années en vue de disposer à la Commission européenne de cantines de qualité offrant au personnel une offre saine, équilibrée et adéquate ont non seulement permis l'intégration du concept d'une alimentation saine dans le programme "FIT AT WORK", mais elles ont également encouragé l'OIB à proposer davantage d'options alimentaires végétales dans ses cantines et cafétérias. **Nous saluons la qualité des repas actuellement proposés, qui témoignent d'un réel souci de répondre aux préoccupations environnementales et de santé.**

En effet, de nombreux consommateurs, soucieux de réduire leur empreinte écologique et de suivre les recommandations nutritionnelles, cherchent à consommer plus d'aliments végétaux et moins d'aliments transformés. La Commission européenne a reconnu que la lutte contre le changement climatique nécessite un engagement actif de la part des consommateurs. Elle encourage donc les choix alimentaires qui réduisent l'impact climatique, et nous nous réjouissons que les options proposées dans nos cantines s'alignent parfaitement avec ces initiatives écologiques et de santé publique.

Nous tenons également à souligner que l'offre actuelle contribue significativement à améliorer l'environnement de travail et le bien-être du personnel. Offrir une variété de choix végétaux permet non seulement de répondre à la demande croissante en faveur d'options alimentaires plus durables, mais aussi d'attirer un plus grand nombre de clients dans les cantines, ce qui est bénéfique pour tous les contractants et in fine pour la soutenabilité d'un service de qualité optimale.

De même, la **TAO** propose que nos cantines offrent un plat traditionnel de chaque État membre de manière périodique, tel qu'on le faisait dans le passé, une mesure culinaire et culturelle qui contribue à

mieux nous connaître.

En résumé, **nous appelons à une plus grande disponibilité d'aliments végétaux dans les établissements de restauration de la Commission européenne**, non pas pour promouvoir une alimentation exclusivement végétarienne, mais pour offrir un choix diversifié qui tienne compte des préoccupations de santé, environnementales et de bien-être.

Nous nous réjouissons de constater que nos suggestions sont entendues et qu'il y a de plus en plus d'aliments végétaux de bonne qualité dans nos cantines. Nous encourageons l'OIB à poursuivre dans cette voie et à aller encore plus loin, notamment en continuant l'ouverture de cantines "à thème", comme celle du L130 (italienne), et en envisageant l'ouverture d'une nouvelle cantine végétarienne.

Encore une fois, nous félicitons l'OIB pour la qualité des repas offerts et pour ses efforts continus en faveur d'une alimentation saine et durable.

Votre équipe **TAO**



Your **TAO** team:

Raúl Trujillo Herrera, Rosario de Simone, Egzona Curraj,
Glen Campbell, Cristina Perret

Join TAO-The Independents to reinforce the staff's action and to be informed on your rights!

TAO -The Independents

European Commission

Rue Joseph II, 70 – 1049 Bruxelles

+32 2 296 25 89 // osp-tao-afi@ec.europa.eu



You receive this email because you are an official or agent of the European Commission and therefore listed in its formal directory.

TAO-The Independents is an official EC staff association. [Here](#) to unsubscribe. [Here](#) to view our Policy statement.