

Idées nourrissantes pour des employés et une entreprise en pleine forme

Lut Van Lierde
NUTRITION SENSITIVE

Mon parcours



Riche d'une expérience de plus de 20 ans dans différentes fonctions de management au sein de grandes entreprises, j'ai complété ma formation d'ingénieur commercial de la KULeuven par un bachelier en diététique à L'Institut Paul Lambin en 2009. Aujourd'hui, je mets mon expérience professionnelle en marketing et vente et mes compétences variées en tant que diététicienne agréée par l'INAMI au profit des sociétés en quête d'enrichir leur programme de santé pour leurs employés et leurs clients. J'ai développé la méthode 'Nutrition Sensitive', autrement dit, le bien-être nutritionnel facile à mettre en œuvre et basée sur une réalité scientifique. Outre mes consultations privées à Auderghem et à Boitsfort, je propose une large palette de services sur mesure en nutrition en français, néerlandais et anglais.

RÉFÉRENCES

Nestlé – ateliers culinaires et conférences, Sibelga – consultations individuelles, Dilea Zero Lactose – conférence de presse, Fromageries Bel – rédaction et conférences, Unilever – conférences et évènements, Danone – rédaction et programme Activia, FIEB-VIWF – ateliers éducatifs, RMN éditions, NOOD Positive Cooking – charte des recettes, conférence de presse, Delhaize – formation du personnel, Rio Mare – atelier culinaire pour des journalistes, Therabel Pharma – formation des équipes commerciales, Séréllys Pharma - conférence pour pharmaciens.

Pourquoi intégrer la nutrition dans vos plans ?

Parce que chaque employeur doit mettre en place une politique de bien-être pour ses collaborateurs afin de réduire les risques liés au travail.

Parce que prendre soin de la santé de vos employés n'est pas uniquement une obligation légale, mais est également une opportunité de veiller au bien-être de chacun par une sensibilisation à un style de vie plus sain pour ainsi réduire le risque de maladie, qu'elle soit professionnelle ou non.

Parce que démontrer une sensibilité au bien-être nutritionnel, en lien avec votre champ d'activités, est une attente de vos clients.

Vos attentes sont mes défis

Je vous accompagne dans votre réflexion et propose des solutions à la mesure de vos besoins spécifiques en nutrition et santé: conférences, communication interne et externe, formation, séminaires à la carte, ateliers pratiques, formation du personnel de restauration, formation de vos équipes commerciales dans les secteurs agro-alimentaire et pharmaceutiques, rédaction, animation et modération de conférences, mise en place de tables rondes, ...

Contact

+32 479 400 340
lutvanlierde@gmail.com
www.lutvanlierde.com

Voedende ideeën voor een bedrijf en werknemers in topvorm

Lut Van Lierde
SENSITIVE NUTRITION

Mijn parcours



© Olivier Floor Photography

Na meer dan 20 jaar ervaring in verschillende managementfuncties in grote bedrijven, vulde ik mijn opleiding handelsingenieur (KULeuven) in 2009 aan met een bachelor opleiding dieetleer aan het 'Institut Paul Lambin'. Vandaag stel ik mijn professionele ervaring in marketing en sales en mijn vaardigheden als RIZIV erkend diëtiste ten dienste van bedrijven die willen bijdragen aan de gezondheid van hun werknemers en klanten. Ik ontwikkelde de 'Sensitive Nutrition' methode, een wetenschappelijk gebaseerd programma om op een eenvoudige en duurzame wijze te evolueren naar een gezondere levensstijl. Naast mijn privé consultaties in Bosvoorde en Oudergem, bied ik een ruime waaier aan van tailor-made nutritionele diensten in het Nederlands, Frans en Engels.

REFERENTIES

Nestlé – culinaire ateliers en voordrachten, Sibelga – individuele raadplegingen, Dilea Zero Lactose – persconferentie, Fromageries Bel – copywriting en voordrachten, Unilever – voordrachten en evenementen, FIEB-VIVWF – praktische ateliers, RMN uitgever, NOOD Positive Cooking – receptencharter en persconferentie, Delhaize – opleiding personeel, Rio Mare – culinair atelier voor journalisten, Therabel Pharma - opleiding van de commerciële teams, Séréllys Pharma - voordrachten voor apothekers.

Waarom voeding integreren in uw plannen?

Omdat elke werkgever maatregelen moet nemen ter bevordering van de veiligheid en de gezondheid van de werknemers op het werk.

Omdat zorg dragen voor de gezondheid van uw werknemers niet alleen een wettelijke bepaling is, maar tevens de kans biedt om werknemers te sensibiliseren voor een gezondere levensstijl en zo hun risico op ziekte te verminderen en hun algemeen welgevoelen te bevorderen.

Omdat aandacht voor nutritioneel welzijn, met trekking tot uw actieterrein, door uw klanten van u verwacht wordt.

Uw verwachtingen zijn mijn uitdagingen

Ik begeleid u bij het uitwerken van uw strategie en stel oplossingen voor die uw specifieke noden op het gebied van voeding en gezondheid beantwoorden: voordrachten, interne en externe communicatie, opleiding, 'à la carte' seminars, culinaire workshops, opleiding van het keukenpersoneel, training van uw commerciële teams in de voedings- en farmaceutische sector, copywriting, animatie en moderatie van symposia, organisatie van ronde tafelgesprekken, ...

Contact

~
+32 479 400 340
lutvanlierde@gmail.com
www.lutvanlierde.com