

# APÉRO DIVERSITÉ

**Nom de l'entreprise :** Beng Architectes Associés

**Secteur d'activité :** Construction

**Catégorie de l'entreprise :** PME

## Description de l'action

Un after-work convivial mettant en avant les spécialités gastronomiques typiques des régions d'origine des membres du bureau, préparés par leur soin.  
L'évènement concerne l'ensemble du personnel.  
La durée est de 2 à 3 heures (en fin de journée).

## Contexte

L'idée est venue lors d'une réunion de notre groupe de travail RSE, qui cherchait une nouvelle activité autour de la diversité, à la fois ludique, agréable, et instructive, sans être une sorte de nouvelle "formation".  
Comment réunir les gens d'origine différente (parfois récemment arrivés au bureau), dans un contexte convivial, et ouvert à tout le monde : autour d'un bon verre et d'un bon plat évidemment !

## Objectifs

Partager les traditions culinaires et la culture en général des membres du bureau, qui parfois proviennent de régions très éloignées du Luxembourg.

## Approche

Le projet s'est rapidement mis en place dès qu'une date a été définie par le groupe RSE.  
La communication s'est faite dans l'intranet du bureau, et des affiches ont été apposées dans la cuisine du bureau.  
L'amicale du bureau ("Le Club 7") s'est chargée de l'organisation interne et du suivi des inscriptions.  
La direction a mis à disposition la salle, la vaisselle, etc.  
Chaque participant s'est engagé à apporter un plat cuisiné ou une boisson typique de sa région.

## Impact

Intégration facilitée des nouvelles recrues, meilleure compréhension du contexte culturel de certaines personnes, augmentation de la cohésion entre les équipes et du sentiment d'identification à la société.  
L'activité a eu un bon succès, et un autre apéro diversité s'est tenu quelques mois plus tard, avec la volonté d'en faire un évènement récurrent au bureau (2x par an).

« A faire »

Cadrer l'évènement dans son envergure afin d'éviter la sur-quantité d'aliments apportés par les participants et l'effet "grand buffet" (certains étaient très motivés et ont apporté plusieurs plats).

Pour les éditions suivantes, un thème a été défini (un ou deux pays précis, une région, etc).

[Edit Conseils pratiques à faire](#)

## « Ne pas faire »

Encadrer la quantité de nourriture/boisson afin d'éviter le gaspillage alimentaire.