

## LE RESTAURANT D'ENTREPRISE...

*Les choses se sont améliorées, mais restons vigilants...*

Depuis des lustres, les élus/es CFDT qui se sont succédés voulaient que la Direction de l'établissement soit transparente sur sa gestion du restaurant d'entreprise en "mettant sur la table" tous les éléments qui nous semblaient utiles de connaître, notamment le contrat commercial liant la Direction locale avec le prestataire en place.

**ENFIN, en 2009...** La Direction Générale des Achats a décidé de renégocier les différents contrats des établissements et d'associer tous les acteurs financiers contribuant au fonctionnement du restaurant d'établissement (Direction et CE).

Le Secrétaire du CE et la Présidente de la commission Restauration se sont investis dans le cycle des nombreuses réunions au menu plutôt "lourd". Pendant 3 mois, vos représentants CFDT ont débattu, participé à l'appel d'offre, ainsi qu'à la décision finale avec des "fondamentaux incontournables" dans l'intérêt de tous les salariés :

- Programme alimentaire, variété de menu
- Tarifs du restaurant bloqués jusqu'en janvier 2011
- Approvisionnement local, fraîcheur des produits
- Aménagement de la cuisine dans le respect des règles d'hygiène
- Aménagement de la salle à manger, et conditions d'accueil améliorées
- Redynamiser l'espace "Café", et développer la restauration "Self Rapide"
- Réaménagement de la terrasse, obtenue en son temps par la CFDT.

### EN FINAL...

Le changement est visible et nous sommes repartis sur de nouvelles bases avec un nouveau prestataire. Dans le même temps, le Comité d'Etablissement a :

- Maintenu la participation du CE à 1,37 € pour la restauration "Self Classique"
- Créé une participation CE à 0,74 € pour la restauration "Self Rapide".

### EN PARALLELE...

Les "Chèques Restaurant" sont maintenus.

En plus... Comme vous le savez tous, chaque fin d'année, le CE invite toutes les personnes présentes sur le site à un délicieux "Repas de Noël".

### Depuis septembre 2009...

Le taux de fréquentation est largement à la hausse avec des pointes journalières à plus de 315 personnes.

Le coût, la qualité, la fraîcheur et l'accueil sont pour l'instant au rendez-vous de ce changement voulu par la CFDT. Cependant, pour éviter le "tout nouveau... tout beau", nous devons continuer à suivre ce dossier de près. Il reste aussi à régler les problèmes de distribution automatique (sandwiches, boissons...) et à rappeler à la Direction les promesses d'aménagement des espaces.

Ce seront les tâches confiées à nos candidats/es qui se présenteront à vos suffrages le 1<sup>er</sup> juillet 2010.



**COÛT, QUALITÉ, FRAÎCHEUR, ACCUEIL... RIEN N'EST ANODIN !**

**VOTEZ POUR LES CANDIDATS/ES CFDT...**

**ILS ET ELLES SUIVRONT LES AFFAIRES DE PRÈS !**