

Les restaurations du site CRISTAL

	<p>Début mars 2018 : le contrat ELIOR pour la restauration d'entreprise a été renouvelé. Qui dit nouveau contrat, dit nouvelle offre ! Qui dit nouvelle offre, dit amélioration ? Les membres CFDT de la Commission Restauration ont organisé une enquête auprès de leurs adhérents pour recueillir leur avis sur les différents points de restauration. Les membres de la Commission ont aussi écouté les salariés qui venaient s'exprimer librement.</p> <p>Constat des résultats de l'enquête : <i>De nouvelles offres, des évolutions positives, mais aussi de nouveaux problèmes.</i></p>
---	---

1 – La salle de Restauration (A0)

La salle de Restauration... ou comment transposer les bouchons parisiens à midi !

- Une fluidité de circulation digne de la Place de l'Etoile, couplée à des zones désertiques ;
- Des tables de toutes tailles, de toutes hauteurs et en inadéquation au besoin des convives ;
- Des équipements (fontaine, micro-onde) en sous nombre, vieillissants, mal placés, lents voire en panne.

Les membres CFDT de la Commission Restauration du CE demandent à ELIOR et à la Direction de résoudre rapidement ces problèmes.

Une modification de la politique tarifaire pas très bien perçue ou comprise

- Entre des augmentations très visibles (les yaourts par exemple) et des baisses non visibles ou non significatives, le convive ne s'y retrouve pas et il a le sentiment que la facture est plus salée depuis le nouveau contrat.
- Les nouvelles prestations, sur des formules à un prix nettement au-dessus du ticket moyen précédent (~4,15€), ne font que renforcer cette impression d'augmentation.

Les membres CFDT de la Commission Restauration du CE demandent à nouveau à la Direction une comparaison entre les tarifs avant et après le nouveau contrat.

La propreté des couverts et des verres

Malgré des travaux importants dans les matériels de cuisine, il y a toujours des couverts et des verres qui sont sales.

Les membres CFDT de la Commission Restauration du CE demandent à ELIOR et la Direction de rapidement résoudre ce problème d'hygiène intolérable.

Améliorations constatées

L'amélioration de la qualité de la nourriture et, en particulier, des légumes est mise en avant par les retours de l'enquête, tout comme la chaleur des plats et la diversité des plats proposés.

Les membres CFDT de la Commission Restauration du CE demandent à ELIOR de continuer dans cette voie.

2 – La Restauration PAUL

- Les tarifs des sandwichs et des plats ont augmenté et la variété des sandwichs n'est toujours pas présente.
- Les problèmes d'attente à la cafétéria et les problèmes de place libre pour s'asseoir ne sont toujours pas résolus.

Les membres CFDT de la Commission Restauration du CE demandent à la Direction une comparaison entre les tarifs avant et après le nouveau contrat et de résoudre les problèmes d'agencement de la Cafétéria.

3 – Le BISTRUCK (Place du marché) : le succès !

Le BISTRUCK est un succès le matin avec des viennoiseries excellentes et un très bon café.

Par beau temps, les menus du midi sont appréciés et les 2 types de hamburger proposés sont plébiscités par les convives. Les tables et les chaises installées devant le BISTRUCK par ELIOR sont très utilisées le matin (pour le café) et le midi (pour les menus).

Les membres CFDT de la Commission Restauration du CE seront vigilants à la diversification de cette prestation et à sa tenue lors de la transition hivernale.

4 - Le BON SENS : une erreur de casting !

L'offre semble convenir et donner satisfaction aux convives qui l'utilisent mais ce type de restauration ne rencontre pas le succès espéré (environ 1/3 de la fréquentation imaginée lors de la présentation de l'offre). Les raisons principales de cet échec (*sans parler de la quantité de déchets...*) sont :

- Un prix trop élevé
- Un positionnement ambigu : une prestation de restauration de type alternative dans la zone de restauration principale

Les membres CFDT de la Commission Restauration du CE demandent à ELIOR et à la Direction de trouver une solution pour augmenter la fréquentation et rendre cette prestation attractive.

5 – Digitalisation

Le « CLICK AND COLLECT » et l'application « TIME CHEF » sont bien perçus.

6 – Et vous, vous en pensez quoi ?

Si vous souhaitez exprimer votre satisfaction/mécontentement, il existe plusieurs solutions :

- Contacter un des membres CFDT de la Commission Restauration
- Mettre un commentaire sur le plat dans l'application « TIME CHEF »
- Ecrire un avis sur une feuille disponible à la sortie de la salle de restauration (A0)
- Répondre massivement à la prochaine enquête ELIOR
 - ELIOR présente en Commission Restauration l'ensemble des commentaires et les résultats de l'enquête auprès des convives

Si vous voulez que votre avis soit pris en compte par ELIOR et la Direction, vous pouvez agir.

Pour toute question ou remarque sur la Restauration, vous pouvez contacter les membres CFDT de la Commission Restauration du CE

V. LORENTE 3 132 223	D. BOUTRY 3 132 305	A. LHOMOY 3 132 633
-------------------------	------------------------	------------------------

Ou par mail à vos DP via l'adresse suivante : tcs.cfdt.cristal.dp@gmail.com