



RESTAURATION CSE Lignes : En quelques points

Pourquoi autant de fréquentation ?

Notre restaurant est ouvert à tout salarié, quel que soit son CSE d'appartenance. Le fait que les salariés de tout CSE puissent venir s'y restaurer nous permet d'augmenter le revenu du restaurant, et d'avoir ainsi une offre de qualité. En effet chaque convive qui fréquente le restaurant participe au financement de celui-ci par le biais du subventionnement qu'accorde l'entreprise, qu'il soit de notre périmètre (CSE Lignes), ou pas.

Depuis des années, le CSE Lignes a choisi de faire une restauration de qualité afin d'avoir la main sur l'offre de restauration grâce à la subvention du restaurant.

Bien que notre population soit nomade et fréquente très peu notre restaurant, la fréquentation de celui-ci nous permet d'utiliser à plein notre subvention et d'offrir une restauration estimée de qualité.

Aujourd'hui, chaque jour, plus de 2 000 repas sont servis le midi et 300 le soir.

En revanche, le temps d'attente pour trouver une place reste trop long. Il y a 650 places assises pour 2 000 repas servis donc une place doit servir 3 fois. Une campagne d'information est à l'étude pour sensibiliser les convives.

Pourquoi un seul passage par jour ?

Une règle URSSAF limite à un passage/jour au restaurant d'entreprise. Le minimum URSSAF par plateau est de 2,76 €.

Qu'en est-il côté hygiène ?

Une hygiéniste (Société Eliot) intervient dans les locaux 4 jours par semaine. Tous les espaces de restauration de la cité sont concernés. Une formation du personnel est prévue tous les 2 ans. Les analyses bactériologiques sont faites par le restaurant et tout ce qui est produit sur place est gardé une semaine en échantillon de 100g au frigo. Si plus de 3 personnes malades tombent malades, une enquête est ordonnée par le médical AF.

Pourquoi la qualité n'est pas la même à Orly (Sheds) ?

Car la gestion a été donnée à Elios. Le CSE Lignes n'a pas son mot à dire (qualité inférieure, recherche du meilleur prix).

Le restaurant du CSELignes, c'est :

- 39 salariés dont 14 cuisiniers et 3 magasiniers.
- 90 % de produits frais,
- 80 kg à 100 kg de poisson frais par jour et environ 200 kg de viande/jour
- 450 kg de légumes par jour
- 50 kg de riz/jour.
- Mise en place d'un présentoir « BIO »
- Des ingrédients et fournisseurs 100 % français, Label rouge / Bleu Blanc cœur. Préférence de travailler avec les fournisseurs de la région.
- L'huile d'olive est de plus en plus privilégiée par rapport au beurre
- 11 à 12 plats proposés par jour
- Tri sélectif concernant les déchets mis en place
- Passer à 0 % plastique et 100 % biodégradable

Pour l'UNPNC :

Nous tenons à remercier le Directeur du restaurant et son équipe pour le travail effectué tout au long de l'année ainsi que le CSELignes pour l'aide qu'il apporte au directeur.

Le restaurant du personnel offre une cuisine collective mais traditionnelle car tous les plats sont faits sur place.

Malgré tout, force est de constater que le matériel est vétuste et qu'il faut le renouveler.

De plus, à la suite d'une malfaçon reconnue par les assurances, la dalle du restaurant doit être refaite. En conséquence, la fermeture du restaurant et d'une grande partie de la cafétéria devrait intervenir prochainement.

Quid de la suite ? Orientation des salariés vers d'autres restaurants (Siège ou Hub) ou construction d'un restaurant provisoire ?

L'UNPNC, présente à la commission Restauration, vous tiendra informés des dernières nouvelles et se tient à votre disposition pour tout renseignement. N'hésitez pas à nous contacter et nous faire remonter vos infos !

L'équipe UNPNC