

STOP à la mauvaise farce !

La nouvelle offre de restauration mise en place le 6 avril 2010 dans tous les restaurants France Télécom fait suite :

- Au nouvel appel d'offre sur les restaurants France Télécom lancé par la Direction en 2009, remettant en concurrence 30 restaurants sur 140.
- Au renouvellement du cahier des charges applicable par les prestataires.

Ces mesures ont théoriquement pour but une amélioration de la qualité et de la variété des repas, avec des prix contenus.

Mais la réalité est tout autre !

Soucieuse de faire des économies sur la restauration, la Direction a transféré sur les prestataires une partie des charges (non incluses dans le budget restauration) qu'elle assumait auparavant, telles que la fourniture d'énergie ou l'entretien des locaux.

La Direction impute également de nouvelles charges de réaménagement des locaux (en réalité liées à ses engagements dans le nouveau « contrat social ») au budget et en profite pour baisser le volume des subventions.

La mise en place du menu « Ardoise », prétendument destiné à offrir un menu à tarif étudié dans tous les restaurants France Télécom, permet en réalité de réaliser un tour de passe-passe pour économiser sur le montant de la subvention.

Objectif : 6 millions d'euros d'économies annuelles supplémentaires, soit 10% du budget dédié à la restauration,

Rappelons pour mémoire que la restauration relève des Activités Sociales et Culturelles pilotées par les CE, que le budget est de 62 millions d'euros par an, soit plus de 600 euros par personne. Et que depuis 5 ans, la Direction France Télécom refuse, sous prétexte qu'elle en assure la gestion déléguée, de dépenser plus de 55 millions d'euros. Les 7 millions manquants allant dans la poche des actionnaires



On grince des dents dans les restaurants France Télécom !

► Une nouvelle assiette, sans tambour ni trompette

Le 6 avril 2010 à midi, les usagers des restaurants FT ont eu la désagréable surprise de constater le changement : nouveau menu « Ardoise », augmentation du prix des plats, disparition des boissons alcoolisées. Les restaurants basés sur une formule à forfait (plat + satellites) proposent désormais des plats à tarifs différenciés.

Aucun plan de communication coordonné n'a été mis en place pour expliquer ces changements !

Et pour cause : la Direction serait bien en peine d'expliquer les vraies raisons du changement !!

► Un Menu Ardoise qui tourne au vinaigre

Le menu Ardoise est un écran de fumée imposé aux prestataires pour dissimuler la hausse des tarifs. Ce menu à 2,95€ en subvention majorée (avec ristourne) et à 4,05€ en subvention simple n'est pas systématiquement proposé comme la Direction voudrait nous le faire croire.

Lorsqu'un composant du Menu Ardoise vient à manquer, le prix ardoise n'est plus appliqué et le convive paie plus cher. Le caractère restrictif de ce menu génère plus de frustration que de satisfaction.

► Une addition plutôt salée

Étranglés sur le tarif du menu Ardoise, les prestataires sont contraints de répercuter le manque à gagner sur les autres plats, qui de ce fait augmentent de 20 à 50% !

Le mécontentement est général.

Dans quelques restaurants où des sociétés de restauration à dimension régionale ont remporté l'appel d'offre, on constate une amélioration de la qualité pour un moindre coût. **Malheureusement, la subvention a diminué, renchérissant d'autant le tarif d'admission !** Résultat : ceux qui ont « un bon coup de fourchette » s'y retrouvent presque, mais les petits mangeurs sont pénalisés et paient leur repas beaucoup plus cher qu'avant.

► Une logique de subvention à lire dans le marc de café

La Direction prétend que la subvention majorée (ristourne) devrait compenser les coûts fixes (admission) et laisser 1,10 € à la charge du convive pour la subvention simple. **Compte tenu du budget global, la subvention majorée devrait être de l'ordre de 6,50 €, et la subvention simple de l'ordre de 5,50 €. On est loin du compte !!**

Aujourd'hui nous constatons que certains restaurants appliquent jusqu'à 4 subventions différentes !!

Tout est fait pour brouiller les pistes, et laisser croire que les prestataires sont seuls responsables de l'augmentation des prix.

En réalité, c'est la Direction qui fait des économies sur le dos des personnels !

La CFE-CGC/UNSA revendique

- ➔ L'affectation à la restauration de la totalité du budget imparti : les subventions doivent être augmentées pour dépenser la totalité du budget et la Direction doit assumer les frais qui lui incombent.
- ➔ La gestion de la restauration par les CE, comme la loi le prévoit. A SCE (Branche entreprise), le CE où la CFE-CGC/UNSA est majoritaire a lancé une action en Justice pour récupérer l'argent non dépensé (250 euros par salarié) et la gestion de la restauration.
- ➔ Une restauration de qualité adaptée à chacun : subvention majorée pour les revenus les plus faibles, ouverture aux personnels en horaires décalés, mise en place de Titres Restaurants pour ceux qui n'accèdent pas facilement à une cantine.

Vos correspondants CFE-CGC/UNSA

Christian SIMON – 06 75 58 38 43
Christian LAMOTTE – 06 73 98 66 07
Sébastien CROZIER – 06 86 27 32 72
Pierre MORVILLE – 06 62 22 78 35

24h/24 et 7J/7 ligne SOS salariés



Cadres et non cadres, plus d'infos sur :

www.cfecgc-uns-ft-orange.org

- nos lettres : • Comprendre & Agir
• Épargne & actionnariat salariés
pour vous abonner : secretariat@cfecgc-uns-ft-orange.org
- nos blogs : • www.telecoms-media-pouvoir.net
• www.adeas-ftgroup.org