



L'essentiel du CE DO IDF

CE DO IDF du 26 avril 2012

parce qu'un jour, vous serez concernés...

Bilan restauration 2011

En préambule, nous regrettons que nous soit présenté le bilan 2011 avec pratiquement un an de retard. Les informations sont un peu « périmées » et on a du mal à suivre les chiffres et les actions dans le temps ; Les élu(e)s demandent une étape intermédiaire entre 2 bilans, ce qui ferait un point tous les 6 mois. Un point est à prévoir si le bilan 2012 n'est pas prêt pour septembre 2013. La Direction accepte la démarche.

Le budget

Les budgets sont en progression régulière depuis 2008 :

Bilan 2008 : 12,3 M€

Bilan 2009 : 13,6 M€

Bilan 2010 : 14,42 M€

Bilan 2011 : 17,38 M€

Les dépenses à assiette 2011 s'élèvent à 17,38 M€ dont

- 7,78 M€ de subventions pour la restauration collective dont:
 - 5,42 M€ pour les RIE FT
 - 2,36 M€ pour les RIE/RIA
- 2,50 M€ de titres restaurant
- 2,49 M€ de loyers et fluides
- 0,73 M€ de fonctionnement (petits travaux d'entretien et de maintenance)
- 3,88 M€ d'investissements (immobilier et mobilier)

La CFE-CGC/UNSA pour la seconde année consécutive demande que les lignes de dépenses soient plus précises et permettent de bien voir comment est utilisé le budget et quelle est la part du budget UGI.

Un total de 1,88 millions de repas servis en 2011 contre 1,84 millions en 2010, soit une augmentation de 2,04%. 68% de nos RIE FT sont de petites unités, inférieures à 150 repas jour. Il y a une évolution de 2,2% des repas subventionnés entre 2010 et 2011.

Suite à la demande des élus, la Direction affirme qu'elle n'a aucun projet de fermeture des petits sites et souhaite privilégier la proximité.

Nous constatons une baisse des repas dans les restaurants FT, mais une progression des repas en RIE/RIA et des Tickets restaurants.

Environ 58 % des salariés actifs bénéficient de la subvention majorée dans les RIE, dont le différentiel est de 1.10 euros TTC par rapport à la subvention simple.

La baisse du nombre des repas sur les restaurants FT est à regarder de plus près pour innover sur les nouveaux modes d'alimentation.

Une très forte augmentation des repas retraités : de 232% pour les restaurants FT et de presque 110% sur les RIE/RIA.

Même si l'échelle est petite, il est important de laisser cette possibilité aux retraités et aux familles car on peut penser que cette augmentation est liée à la baisse du pouvoir d'achat.

Le prix moyen du repas sur la DO IDF est de 9,66€, la participation moyenne FT par repas est de 6,38€ et le prix du repas payé par le convive est en moyenne de 3,38€. Ce qui classe la DO IDF en 1ère position pour la modicité du prix du repas payé par le convive. La moyenne nationale est de 3,78€.

Les comités de restauration

Les élu(e)s soulignent que l'on attribue un pouvoir aux comités de restauration qui dans les faits n'ont que peu d'influence face quelque fois à des gérants qui ne tiennent pas compte des remarques. Nous demandons que les comités de restauration aient plus de légitimité et que les comptes rendus des réunions soient suivis des faits lorsque cela est nécessaire.... Exemple Philippe Auguste où il a été demandé de régler le problème du froid dans la salle de restauration. Le gérant et le directeur de site se sont renvoyés la balle avec pour résultat aucune action....

De plus, il n'y a dans le bilan, pas de retour des comités de restauration. Les élu(e)s demandent des clarifications sur leur rôle et que cela fasse l'objet d'un complément d'information lors de la présentation des prochains bilans.

Bilan de satisfaction

Le questionnaire est identique à tous les prestataires. L'enquête est réalisée une fois par an.

Un taux de participation moyen de 52%, en hausse par rapport à 2010. On peut remarquer que les prestataires restent stables sauf pour Compass (Eurest) dont l'indice de satisfaction est en baisse régulière depuis 2009.

Compass est à 64% de satisfaction globale là où les autres sont autour de 80%

Les élu(e)s demandent si la DO IDF a une influence ou assure un suivi des contrats passés avec les prestataires.

La Direction nous indique que les contrats sont signés au niveau national, mais le suivi de la bonne exécution du contrat est fait par la DO pour les restaurants étant de sa responsabilité, par un contrat d'application. Et les comités de restauration vérifient la bonne application du cahier des charges.

Puisque le sondage national n'a pas pu être fait ; Les élu(e)s demandent qu'un sondage au niveau de chaque restaurant soit réalisé auprès de tous les salariés du site concerné. Ces sondages pourraient nous éclairer sur les motivations des salariés de déjeuner ou non au restaurant FT ou autre, ainsi que sur leur souhait ou leur mode d'alimentation.

Ouverture et fermeture de restaurants

- Fermeture de Chevilly Larue.
- Rénovation de Massy, Nanterre et Voltaire
- Engagement de l'opération création du restaurant Raspail
- Et accords passés avec 3 RIE/RIA supplémentaires, donc on passe de 41 à 44 RIE.

Plans d'actions 2011

- Lancement du plan d'action sur le tri, la collecte et la valorisation des déchets.
- Forum du développement durable pour Avril en vert.
- Plan d'action pour l'amélioration du reporting des prestataires de restauration.

Les élu(e)s remarquent qu'il n'y a pas de bilan de ces actions dans le dossier présenté et en demande un.

Les perspectives 2012

- Les enquêtes clients mystères
Mise en place d'une vague d'enquêtes pour 35 restaurants. Le bilan des enquêtes avec les plans d'action sera présenté aux partenaires sociaux.

- Bilan Carbone

Le bilan carbone est un outil volontaire de comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre qui permet de mesurer la consommation en CO2. Un bilan carbone sera effectué dans 5 restaurants avant fin 2012.

Ces bilans annuels permettent d'identifier les pôles fortement émetteurs de CO2 et d'engager des actions.

- Le Système de commande des Titres restaurants

Un outil centralisé de commande de Titres restaurant pourra être testé avant fin 2012

Ce système fourni pour Chèques Déjeuner a pour vocation de remplacer les moyens existants (Logichèque, LogiExcel, mail, téléphone...)

Une expérimentation pourrait être effectuée sur une ou plusieurs DO avant généralisation.

Les élu(e)s demandent à avoir un bilan des actions qui seront menées en 2012.

Points divers

- Négociation au niveau national sur la relève du plafond salarial (30K€) pour bénéficier de la subvention majorée.
- Nous remarquons que le menu « ardoise » n'est pas toujours affiché et pas toujours existant dans certains restaurants FT. Même s'il n'est pas très utilisé (de l'ordre de 3 à 5% des repas), il fait partie du cahier des charges.

L'élargissement à 2 desserts ou entrées est refusé par la Direction Nationale restauration.

Il est précisé que le menu ardoise est au même prix pour les personnes avec ou sans subvention majorée.

- A propos du scandale sur la viande de cheval dans les plats préparés, les élu(e)s demandent dans le cadre de la Responsabilité Sociale d'Entreprise, une communication sérieuse soit faite auprès des convives.

Vos représentants au CE DO IDF

Elisabeth RIVIER : 06 30 54 49 86

Franck LEGRAS : 06 73 69 47 23

Karim MELBOUCI : 06 45 46 26 88

Guillaume DIAKITE : 06 80 13 85 11

Retrouvez la version électronique de ce tract avec les liens cliquables, ainsi que toutes les nouvelles de la DO Ile de France, sur le site web de la CFE-CGC/UNSA :

<http://www.cfecgc-uns-ft-orange.org/do-idf/>

Cadres et non cadres, plus d'infos sur : www.cfecgc-uns-ft-orange.org

Activités Sociales et Culturelles des CE www.lemilleurdesce.com

nos lettres : • Comprendre & Agir
• Épargne & actionariat salariés

pour vous abonner : info@cfecgc-uns-ft-orange.org

nos blogs : • www.telecoms-media-pouvoir.net
• www.adeas-ftgroup.org



<http://www.facebook.com/cfecgc.uns.ft.orange>



<http://twitter.com/#/CFECGCUNSAFTOT>

Prochain CE 30 mai 2013