

Compte rendu du comité paritaire du Calydon d'octobre

Par les représentants CFE-CGC Orange (Claire Lhygonaud, Nicolas Legendre, William Grosset)

L'association en charge de la gestion du Calydon informe le comité paritaire qu'un appel d'offre a été lancé le 15 juillet auprès de plusieurs sociétés de restauration afin de changer la proposition de restauration actuelle dont le contrat date de 2009. Les soutenances ont eu lieu début octobre. La procédure est toujours en cours. Le nouveau contrat débutera le 1^{er} janvier 2021.

Le prestataire Ansamble indique les taux de fréquentation du mois passé. En légère augmentation depuis la réouverture du 2 septembre, variable suivant les jours de la semaine (moins de convives les mercredis et vendredis, variations les lundis). La fréquentation de septembre 2020 représente 40% de celle de septembre 2019. Cette fréquentation est trop faible pour la structure du Calydon. Ansamble autant que l'association qui le gère ont besoin d'une hausse de la fréquentation vis-à-vis des coûts de la structure.

Les sociétés membres de l'association indiquent que leurs salariés pratiquent encore beaucoup le télétravail et la majorité d'entre eux ne mangent donc pas au Calydon. La politique de télétravail est variable suivant les sociétés, certaines laissent le choix à leurs salariés, d'autres imposent un nombre fixes de jours. Le télétravail évolue également en fonction des annonces sur l'évolution de la pandémie.

Prestations de restauration

Questions	Réponses d'Ansamble (prestataire de restauration)
Baisse de la qualité les représentants des membres et des convives évoquent le manque de diversité des plats qui est malgré tout compris du fait de la situation (4 plats au choix au lieu de 10 post Covid) mais se plaignent de la baisse de qualité de l'ensemble, notamment sur les entrées et les desserts (les pâtisseries).	Les remarques sont bien prises en compte et le prestataire va en faire le nécessaire pour en informer leurs équipes, mais qu'une attention particulière sur la qualité avait déjà été demandée auprès de ses équipes dès la semaine précédente. Pour les entrées et desserts, le protocole sanitaire impose que chaque produit soit emballé individuellement rendant difficile une présentation attrayante de l'ensemble et une préparation très élaborée du produit final.
Dégradation de la qualité du pain	Il n'y a pas eu de changement de boulanger, il a été évoqué la possibilité de l'impact de la météo humide des derniers jours.
Plus de distributeur d'eau en libre-service Pourquoi aucun distributeur en libre-service n'est accessible, la seule façon d'avoir de l'eau étant de l'acheter	c'est tout simplement le protocole sanitaire qui impose l'arrêt des distributeurs d'eau en libre-service. Il n'y a donc que les bouteilles individuelles en vente qui sont ainsi proposées. Il est rappelé que les convives peuvent apporter leur propre bouteille.

Questions

Réponses d'Ansamble (prestataire de restauration)

Attente aux caisses

Il est constaté de l'attente aux caisses à certaines heures et un accès difficile au restaurant entre 12h15 et 12h45/13h.

Les représentants des convives indiquent le manque d'information, le manque de signalétique aux clients du restaurant, comme le changement de TPE qui n'a pas été signalé ou le manque d'information sur les caisses et leurs moyens de paiement acceptés.

Il n'y a plus personne à l'accueil pour réaliser le rechargement des cartes « Calydon » car il a été privilégié l'ouverture d'une caisse supplémentaire. Si les convives ne rechargent pas leur carte Calydon via le WEB et leur espace client, cela prend donc plus de temps en caisse. Sur les 4 caisses, 3 sont dorénavant équipées de terminaux de paiement électronique (TPE) contre 2 auparavant. Il ne reste donc plus qu'une seule caisse ne prenant pas les cartes bleues ou cartes Titre Restaurant.

De plus, un ancien TPE a été changé lorsque le personnel a fait remonter un problème d'encaissement des Titres Restaurants en mode sans contact sur une des caisses. Dorénavant, 2 caisses sont fonctionnelles pour accepter les cartes bleues et titres restaurants sans contact. Pour la 3^{ème} caisse équipée récemment, il reste à faire les tests pour les titres restaurants avec et sans contact. Si problème, il sera demandé une mise à jour ou un changement du terminal.

Ansamble fait remarquer que la grande majorité des convives viennent entre 12h15 et 12h45. Cet afflux doit être géré en entrée de restaurant en imposant une limitation du nombre de convives présents en même temps dans l'espace distribution afin de pouvoir continuer à respecter les distanciations physiques.

Le prestataire rappelle également que le Calydon a élargi sa plage d'ouverture en ouvrant dès 11h30 jusqu'à 14h30, ce depuis début septembre et que la prestation de restauration rapide (vente à emporter habituellement servie au Goji) est disponible au self-service.

Réouverture du Bistrot ?

Pour le bistrot, Ansamble informe que ce n'est pas possible au vu du niveau de fréquentation, cela sera envisagé en cas d'augmentation de celle-ci.