



Pour ne plus subir ! Pour agir ! Je me syndique à la CGT !

Compte rendu de la réunion commission restaurant du 7 novembre 2013



<http://cgt-ford.com> - Jeudi 7 novembre 2013

Syndicats présents : CGT et CFTC

Absents : UNSA et CFE/CGC

Les points à l'ordre du jour :

- Retour sur la prestation
- Retour sur les animations
- Présentation animation de Noël 2013
- Changement de la TVA
- Suivi des indicateurs de gestion
- Rapport de la dernière visite Silliker
- Info SODEXHO
- Questions diverses

Réunion :

- L'accueil des participants est « soigné », petites viennoiseries, café, eau à volonté. Pendant la réunion il y a un diaporama qui est passé sur les divers points à l'ordre du jour.

- Pour le 1^{er} point, (depuis septembre) l'offre du soir : la Sodexho avait estimé faire entre 40 et 80 repas, en fait c'est plus de 100 voire 120 qu'il a fallu servir (Pour information, le midi il est servi entre 430 et 550 repas).

Ils ont été pris de court le premier jour et ont dû rectifier.

Ils disent respecter le cahier des charges, et donner la prestation due. S'il manque en fin de service le soir quelques denrées, dessert ou entrées il faut demander.

Le fait que le nombre de salariés du restaurant soit réduit à 3 le soir limite largement la qualité de la prestation et aggrave les conditions de travail des salariés. Sans oublier que par souci d'économie, la sortie de denrées périssables est limitée.

- Le menu de Noël sera organisé le 17 décembre (idem pour GFT), de fait un peu plus cher, comme d'habitude. La Sodexho veut aussi faire des « opérations produits », c'est-à-dire vendre des terrines de foie-gras pour Noël et la galette des rois pour janvier.

C'est sur les denrées que la marge est faite, donc toutes ces animations exceptionnelles sont l'occasion pour la Sodexho de les augmenter.

- Il va être installé deux nouveaux distributeurs (café et autres boissons + confiseries viennoiseries) dans l'atelier en face du local CHSCT, c'est prévu pour le 4 décembre.

Il n'y aura pas d'espace détente. On connaît la raison c'est pour faire au moins cher comme la direction nous l'a dit lors de la réunion DP.

- Le taux de la TVA risque de changer en décembre prochain, passant de 7% à 10%, donc augmentation à prévoir sur toutes « les prestations », le café risque de passer à 40 centimes du coup. C'est dû au fait que la Sodexho fait des augmentations par tranche de 5 centimes sur les produits en distributeurs.

Ils nous disent qu'ils font des cadeaux en vendant le café 35 cts au lieu de 37cts mais cela n'engage que ceux qui y croient.

- Visite Silliker : c'est un organisme privé qui vient faire un contrôle tous les mois sur l'hygiène et une visite trimestrielle plus poussée. Les résultats seront donnés avec le diaporama. La Sodexho ne signale rien de particulier, à nous d'étudier pour voir.

Les services de l'état passent de temps en temps, c'est les répressions des fraudes (donc les douanes et gendarmes) qui passent, cela ne dépend plus du ministère de l'agriculture et les contrôles sont plus sévères pour la direction car ils ne font pas de préconisations ou de préventions, ils collent des amendes si il y a infractions.

- Il est envisagé de mettre en place un service restauration de nuit pour FAI, ils prévoient 40 repas environs, peut-être pour le 2 décembre prochain. Il y aurait un salarié pour servir un plat chaud unique. il y aurait aussi deux variétés de sandwiches, croques messieurs, des pizzas et autre Pannini, sans oublier les entrées desserts etc.

De fait, avec un personnel réduit au minimum (un salarié) la restauration sera au minimum. Si nous voulons un mieux, il nous faut aller vers une augmentation conséquente de la part de la direction Ford dans la restauration collective afin d'améliorer l'ensemble des prestations de la restauration dans l'entreprise.

Questions diverses :

- Sur le pain, il y a deux qualités fournies, le midi le pain arrive cuit de chez le boulanger. Le soir c'est en fait du pain précuit qui est fourni (même fournisseur), la cuisson est terminée sur place ce qui explique la différence que nous pouvons constater (pain plus petit).

- Sur le fait qu'il n'y a plus de glaçons, ce n'est pas à cause de la météo plutôt fraîche, c'est simplement que les machines sont en pannes donc comme pour la direction Ford qui nous fait le coup en DP, la Sodexho nous dit qu'un devis est à l'étude, pour voir si ils réparent ou changent les machines mais pour le moment, il n'y a rien.

Là aussi de fait c'est le problème de la participation financière de la direction qui se pose, par souci d'économies et bien quand c'est en panne ils voudraient que nous fassions sans. Nous n'avons pas à accepter cela.

- Les couverts mal lavés : pour la Sodexho c'est le nouveau produit qui serait en cause, ils reviendront à l'ancien si il n'y a pas de résultats satisfaisant.