



Framatome
Saint-Marcel

SPECIAL

**Restaurant
d'Entreprise**



**Actualités, évolutions, sondage,
revendications...**

Un record de fréquentation !

Avec l'augmentation des effectifs de notre établissement, la fréquentation au restaurant augmente aussi. En 2024, c'est en moyenne 461 repas par jour qui ont été servis avec des pics à plus de 600 repas certains jours ! Le prix moyen par salarié et par repas s'élève lui à 4€44.

La **CFDT** tient à remercier les 11 salariés du restaurant pour le travail effectué dans des conditions qui ne sont pas toujours optimales : surface de stockage insuffisante, imposition de respecter un coût par salarié, problèmes de flux... Ces sujets frustrant l'équipe de restauration.

Des travaux sont en cours afin d'agrandir l'espace d'accueil, ainsi fin mars, 50 places supplémentaires permettront d'améliorer la gestion de la salle de restauration.

Un appel d'offre est en cours...

Piloté par le service achats basé à Courbevoie, Framatome a lancé un appel d'offre pour renouveler le contrat de la restauration collective pour les établissements de Saint Marcel et de Chalon. Le choix du fournisseur sera connu le 18 février, 3 sociétés ont répondu à l'appel d'offre : EUREST (l'actuel fournisseur), API (en gestion à Framatome Lyon) et Mille et un Repas.

Nos revendications :

« Le repos fait partie de l'entraînement » et la pause méridienne fait partie du travail. En effet, faire une vraie pause augmente la performance au travail !

Vous êtes nombreux à nous interpeller sur la gestion du restaurant d'entreprise, et vos élus **CFDT** lors de la commission restaurant et des réunions du CSE ont fait remonter de nombreux sujets et revendications :

- L'augmentation de l'admission (la prise en charge par la Direction. En effet, le montant de 2€96 n'a jamais évolué, la **CFDT** demande de porter l'admission à 4€50.
- Améliorer la qualité et la diversité des plats chaque jour, en obtenant une admission à 4€50 la différence sera significative !
- Améliorer les flux lors du service.
- Couvrir la partie extérieure du restaurant pour protéger les salariés qui attendent sous la pluie. Cela fait maintenant plus de 6 mois que la Direction doit choisir entre 2 devis pour réaliser les travaux de protection, il serait grand temps de passer à l'action !
- La mise en place d'un food-truck pour proposer une offre complémentaire de restauration rapide sur réservation.
- Le maintien de l'équipe de restauration actuelle en cas de changement de prestataire avec les mêmes avantages sociaux.

L'amélioration de la qualité et de la diversité des repas doit passer obligatoirement par une meilleure prise en charge par la Direction, avec plus de 1460 salariés nous pouvons nous approcher des standards de la restauration des sites de Lyon et Courbevoie.

La CFDT vous donne la parole ! Avec ce sondage nous souhaitons faire un état des lieux de vos habitudes de restauration afin de mieux adapter nos revendication auprès de la Direction... C'est rapide 2 minutes suffisent !

**FLASHEZ
MOI !**

