



Site PSA Vélizy-Meudon

LE SYNDICAT

QUI VOUS INFORME ET VOUS PROTEGE



Novembre 2014

Restauration d'entreprise

QUALITÉ, PRIX ou ... rapport Q/P ?

Vous êtes nombreux à vous manifester sur la restauration, notamment après avoir constaté l'augmentation des PRIX depuis un an et avoir donné votre point de vue sur la QUALITE. Nous avons posé des questions à la Direction via les délégués du personnel CFE-CGC et aussi via les représentants CFE-CGC à la Commission Restauration.

Que dire de la QUALITE ... ?

Disons le tout de suite, nous ne sommes pas de ceux qui disent que ce n'est pas bon, mauvais, voire immangeable. Si ce sont des propos que l'on entend ou qui nous ont été envoyés dans nos boites, nous ne sommes pas d'accord sur ces qualificatifs – sauf écarts ponctuels, ce qui peut arriver – pour plusieurs raisons :

- Les résultats des enquêtes auxquelles vous avez participé, montrent une remontée de la qualité sur presque tous les items relatifs à la qualité de la prestation.
- EUREST nous sert une prestation collective avec de grandes quantités en jeu (4000 couverts par jour).
- Des audits qualité (appréciation des plats à l'improviste), que nous pratiquons (au sein de la commission Restauration, avec nos collègues des autres Organisations Syndicales) - entrée, plat, légumes, desserts – il ressort une appréciation centrée sur bon. Les notations passable ou mauvais entraînent toujours un plan correctif.
- Quant au prix ... c'est une autre histoire.

Que dire du PRIX ... ?

Eh bien parlons-en. Les enquêtes de satisfaction, notamment la plus récente (juin 2014), sont plombées par une insatisfaction constante sur le PRIX. D'ailleurs, quand vous choisissez un plat, c'est ce critère qui est déterminant : trop cher, vous passez votre chemin ! Ceux qui apportent leur gamelle invoquent le prix pour critère de décision.

Pour être complet et objectif, il ne faut pas oublier que la TVA a augmenté deux fois et que l'indice des prix alimentaires a augmenté (visible sur nos propres tickets de courses en magasins, marchés et grandes surfaces). La DRH n'a pas toujours bien communiqué là-dessus, c'est le moins qu'on puisse dire.

Dans le même temps, depuis plusieurs années, nos salaires ont stagné ou, au mieux, augmenté très très peu, et seulement pour certains.

Bon, posons la question qui tue : quelle est la participation de l'employeur ?

Sujet tabou par excellence ... **Terminé le temps où PSA intervenait à hauteur de 30% ou 40% du prix, directement ou indirectement (voir l'encadré de la page suivante).**

Aujourd'hui, la réalité est qu'EUREST facture 4 € à la caisse une prestation qui lui est revenue grosso modo à 5 €. PSA paye la différence (soit 1 € sur cet exemple). → **La participation globale de PSA est 20%**

A partir de là, plusieurs scénarios possibles :

- Vous recherchez une prestation constante dans votre assiette, **vous payez donc de plus en plus** ...
- Vous vous autolimitiez à un prix de ticket maxi, **vous avez donc de moins en moins dans vos assiettes**, et vous vous passez de plats chers ...
- Vous mixez votre plateau de restauration avec une gamelle ...

CFE-CGC : la participation de l'employeur est insuffisante

Hélas, la Direction Générale a décidé de traiter la restauration comme tous les autres secteurs de l'entreprise : réduction drastique et rigueur !

Notre message à la DRH reste toujours le même : c'est un très mauvais calcul car **le climat social est au fond de l'assiette !**

La Commission Restauration Centrale PSA !

La CFE-CGC a demandé en CCE et obtenu la création d'une instance centrale, vu que le prestataire est maintenant unique et mondial. Nous lui remontons les difficultés récurrentes sur sites et aussi les « curiosités » telles que des variations bizarres de quelques centimes sur les produits sans valeur ajoutée locale (yaourts, boissons, ...) ou les plats extrêmement standards (pain, steaks hachés & frites).

Sur ce point, au bout de 6 mois d'atermoiements, nous avons obtenu l'harmonisation des prix de 15 produits sur les établissements de la Région Parisienne. **Malheureusement, la DRH n'a pas retenu notre demande pour l'alignement sur le moins disant**, mais a décidé un prix moyen commun avec des hausses et quelques baisses.

RAPPEL : les idées reçues ont la vie dure

Qu'on se le dise, ça fait belle lurette – au moins 20 ans – que **le CE ne trempe plus dans la restauration !**

Y a-t-il encore des actifs pour témoigner ? A cette époque, la participation de l'employeur était versée au CE, celui-ci reversait intégralement la somme au prestataire sans autre valeur ajoutée. Un bon tour de passe-passe ...

Conseils CFE-CGC :

→ Soyez attentifs à vos tickets de caisse

On nous signale de temps en temps des non-concordances entre prix affichés et prix sur le ticket.

Ce n'est pas acceptable : demandez sans attendre une correction en caisse.

Même chose en cas d'erreur de touche/libellé, l'erreur est humaine, oui, mais pas au détriment du client.

→ Soyez respectueux

Si vous avez des récriminations sur ce qu'on vous sert, ne vous en prenez pas au personnel EUREST aux fourneaux, il n'y est pour rien. Soyez polis.

Adressez-vous plutôt au gérant (son nom est affiché) ou aux représentants CFE-CGC. N'oubliez pas de remplir une fiche à la sortie, on vous répondra.

Aidez-nous à faire valoir vos droits en interpellant la
Direction sur votre vie quotidienne
**CONTACTEZ NOUS – PROPOSEZ VOS
QUESTIONS**

- Bruno BODIN-HULLIN	20 3004
- Anh Quan NGUYEN	39 6776
- Stéphanie ORAIN	20 3630
- Mihai SOCOLIUC	20 0380

La CFE-CGC :
Le syndicat de
l'encadrement

FORT DE PLUSIEURS
MILLIERS D'ADHERENTS
CHEZ PSA

Techniciens, Administratifs,
Agents de Maîtrise,
Ingénieurs et Cadres