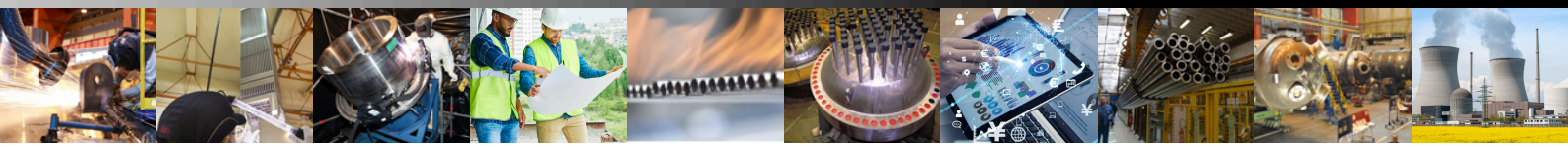
Cfdt: framatome Saint-Marcel

26 Juin 2025



Restaurant d'Entreprise : les évolutions

Depuis quelques temps, nous constatons une dégradation de la qualité des repas servis au restaurant. La fréquentation en forte hausse a également contribué à dégrader les conditions d'accueil : forte attente, circulation difficile dans les espaces de libre-service…

Vendredi 20 juin dernier, la commission restaurant s'est réunie, cela a été l'occasion pour EUREST de présenter son projets d'évolution et la CFDT a porté ses revendications.

Propositions d'EUREST

- Refonte de la partie distribution pour améliorer le flux : coût 200k€ :
  - Suppression la partie service autonome des accompagnements
  - Création un stand appelé « express »
  - Mise en place de ventes à emporter
  - Installation d'une caisse automatique pour passer à 3 caisses
  - Des affichage dynamique (TV et tablette)
- La salle sera réorganisée pour augmenter le nombre de places assises (+12) : coût 39k€. ✓
- Création d'une pergola/véranda pour ajout de 86 places : cout 150k€. WORK IN PROGRESS
- Remplacement de la vaisselle hors verres et couverts. ✓
- Des prestations complémentaires pour les moments de convivialité, petits déjeuners, pauses café et gouter et afterwork. ✓
- Intégration de plus de produits locaux. ✓
- La fréquentation en hausse permet d'amortir les coût d'admission, elle passera donc de 2,96 à 2,55€ à l'été. ✓

Les demandes de la CFDT

✓ Action validée WORK IN PROGRESS Analyse en cours

- **Augmenter la prise en charge employeur à 4,5€ pour que les salariés retrouvent un équilibre entre le coût du repas global et la part employeur** WORK IN PROGRESS
- Transformer la salle 5001 en cafétéria et espace détente pour enlever du flux du restaurant principale et avoir un lieu de convivialité (initialement prévu dans l'ancienne bibliothèque) WORK IN PROGRESS
- Avoir un choix de produits équivalent de 11h30 à 13h30 ✓
- Supprimer la file d'attente en extérieur et aux caisses ✓
- Avoir un espace extérieur accueillant pour la saison estivale ✓
- Anticiper les places assises pour couvrir les futures augmentations d'effectifs ✓
- Avoir un système click and collect hors flux pour désengorger la salle principale et proposer un repas équilibré sur un temps de pause limité ✓
- Déplacer la fontaine à eau pour ne pas être dans la file d'attente de la dépose plateaux ✓
- Avoir des produits de qualité et en quantité suffisante pour un coût maitrisé ✓
- Installer un 2ème point condiments pour éviter les regroupements ✓

La CFDT reviendra vers vous dès que les réflexions auront abouti, l'augmentation de la prise en charge employeur est essentielle pour garantir un niveau de prix acceptable tout en garantissant la qualité.

06.40.84.99.06 cfdtframatome.fr CFDT FRAMATOME cfdtframatome@gmail.com