

RIE : Nouvelles fraîches

Hier, a eu lieu la première réunion du comité de gestion du RIE (restaurant interentreprises) du site de Satory depuis que le contrat a été repris par la société Avenance, au détriment d'Eurest. Cette « passation de pouvoir » datant du 8 octobre de cette année. La CFDT de Nexter Satory y était représentée par Didier Davoine. L'ordre du jour était le suivant : Point sur le déploiement Avenance ; Fermeture de fin d'année ; Animation de Noël ; Tour de table. La CFDT a posé les questions que vous lui aviez remonté, ainsi que celles correspondant aux problèmes qu'elle a pu constater ces deux derniers mois.

Déploiement d'Avenance

Pour mémoire, Avenance a relevé le défi d'assurer « au pied levé » la continuité du service dès le 8 octobre, l'objectif étant que des repas de qualité correcte soient servis dès le départ. Tous les usagers ont pu constater que cet objectif a été atteint, avec néanmoins une perte de qualité pendant ce que nous nommons la phase 1 (jusqu'au 5 novembre, date à laquelle la « vitesse de croisière » devait être atteinte). **Le message que la CFDT a fait passer vigoureusement est que si, effectivement, depuis le début de la phase 2 (le 5 novembre, donc), la qualité est de retour, voire s'est améliorée, certains prix se sont envolés de façon assez incompréhensible. Nous vous en rendons compte dans « tour de table ».**

Fermeture de fin d'année

Compte tenu des fermetures des différentes entreprises usagères, il été décidé la **fermeture du RIE du 22 décembre au 1^{er} janvier**. Les repas seront assurés le 2 janvier.

Animation de fin d'année

Un repas amélioré sera proposé le 18 décembre (la fréquentation maximale étant le mardi). Et Sabine Richard nous a annoncé que pour la première fois, **Nexter y participerait à hauteur de 4€** supplémentaires par salarié.

Tour de table

Ce point a été pour la CFDT l'occasion de traiter des questions diverses qui n'avaient pas été abordées au fil des autres points.

- Qualité : Un mieux global, mais **disparition des pâtes fraîches**. Avenance l'avait inclus dans sa proposition de départ, mais la prestation a « disparu » lors de l'établissement du contrat. **Ils vont voir ce qu'ils peuvent faire ... à suivre ...**
- Environnement : Pas de gros changement, une remarque sur les « ombres » des affiches et **la propreté douteuse de la cafétéria**.

- Quantités : Pas de problème concernant les plats chauds standard, par contre, il semble que les pizzas aient diminué. La réponse est que c'est inexplicable, car rien (cuisinier, pâte, moule, four) n'a changé. De même pour les ramequins de desserts, la vaisselle étant restée la même. Avenance lance l'enquête ...
- Prix : Là par contre, il y avait « de la matière » :
 - **Le point qui devait diminuer est passé de 14 ct TTC à 12 ct HT**, c'est certes une diminution mais inférieure à ce que nous avons compris lors du CE où la Direction avait omis la précision sur les taxes ... Par contre, quid du nombre de points par plat? Pas d'affichage prévu ...
 - **Le café est passé de 35 ct à 40 ct avec une diminution de service**. (Deux machines en plus sont arrivées ce jour). Pas de réponse ... Mais **un gros problème de sécurité lors du remplissage en eau des machines par les salariés d'Avenance**.
 - **Les plats de base sont de qualité moindre** et ont augmenté, mais les légumes sont plus variés. Ils ont pris note ...
 - **Le bond des tomates farcies (de 1,40 à 2,91 €)** est inadmissible. Il y a une erreur, **ils vont corriger**.
 - De même, **une pomme en saison à 51 ct parait exagéré**. Ils vont regarder également.
 - Deux desserts différents dans le même ramequin facturés comme deux ramequins: il semble qu'il s'agisse de crème de marrons, Avenance reconnaît un défaut d'affichage, celle-ci étant plus chère.
 - **Plateau malin** : Les entrées ne sont pas les restes de la veille comme nous le croyions, tout est jeté le soir. Jusque là, le plat était systématiquement un plat à 1,51 €, souvent gras et riche. Avenance y ajoute un plat à 1,90 €, ce qui devrait régler ce problème. Par contre, **il faut absolument signaler le plateau malin en caisse**, sinon la facture sera de 2,14 ou 2,53 €.
 - Enfin pour finir, une information sur le droit de plateau : Nous avons aujourd'hui une moyenne mensuelle de 600 repas servis, ce qui correspond à un droit de plateau de 3,59 €. Si cette moyenne vient à passer la barre des 650, ce droit d'entrée redescendra à 3,22 €.