



## RESTAURANT D'ENTREPRISE ISSAC

# LA QUALITE N'A PAS DE PRIX, MAIS ELLE A UN COÛT !

ARIANEGROUP

9 septembre 2019

### DES ENGAGEMENTS

En 2016, lors de sa prise de mandat au titre de la commission restaurant du CE, la **CFE-CGC s'était engagée à porter des améliorations et des actions au restaurant d'entreprise en partenariat avec la commission développement durable**, dans le but d'accroître la qualité des services rendus en harmonie avec les problématiques d'impact environnemental et d'approvisionnements bio.

### DES FAITS

Après un début de mandat difficile (départs de personnels, correction de certains comportements, visites vétérinaires, état de dégradation des locaux de responsabilité direction, qualité perçue en baisse, etc...), un plan d'actions a été déployé (recrutements, réorganisation, investissements, amélioration des services, etc...) pour aboutir à **une situation satisfaisante en terme de services rendus** :

- La **qualité des prestations** est en hausse notable,
- Les procédures sanitaires sont **conformes aux exigences**,
- Les actions transverses de tri de déchets, proposition de produits bio, intégration des problématiques de développement durable et d'éco-responsabilité, promotion du « fait-maison » sont menées,
- Le **pouvoir d'achat des salariés ArianeGroup est préservé** (prix fixes depuis plus de trois ans),
- La **préservation de l'indépendance de la restauration**, conformément aux promesses de campagne 2016. (Malgré les pressions de la Direction, malgré le revirement politique du co-gestionnaire pourtant attaché depuis toujours à cette indépendance.)

### DES CONSEQUENCES

Cette remise « sur les rails » de la restauration n'est cependant pas sans conséquences pour le CE ; plusieurs « points noirs subsistent ou apparaissent » en conséquence des choix assumés issus des engagements pris en 2016 :

- **Les locaux CE de responsabilité Direction** sont maintenus en conformité avec les exigences de la restauration au prix de rustines coûteuses pour l'établissement,
- **Le bilan financier 2018 du restaurant** subit de plein fouet les surcoûts engendrés par l'augmentation de qualité, du prix des denrées et le gel des tarifs depuis début 2016,
- **Le bilan global du CE est en léger déficit mais reste proche de l'équilibre et maîtrisé**, et ce malgré les difficultés de synthèse comptable qui ont retardé son élaboration.

Ces conséquences ne sont pas anodines et nécessitent une analyse particulière du dépassement budgétaire, analyse que nous vous proposons au verso.

.../...

VOTRE CONTACT  
POUR VOUS  
AVEC VOUS  
PARTOUT

Loïc COURPRON – DS Secrétaire de section  
[loic.courpron@ariane.group](mailto:loic.courpron@ariane.group)

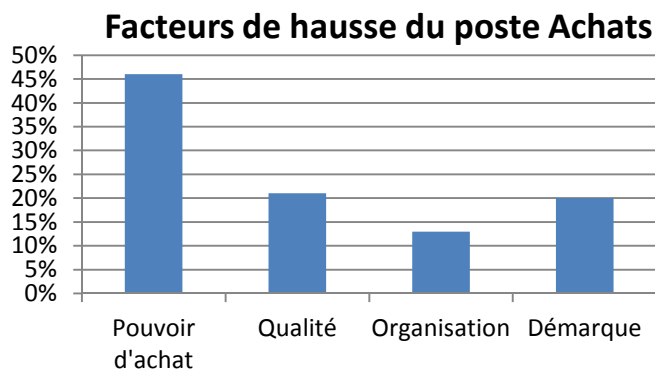
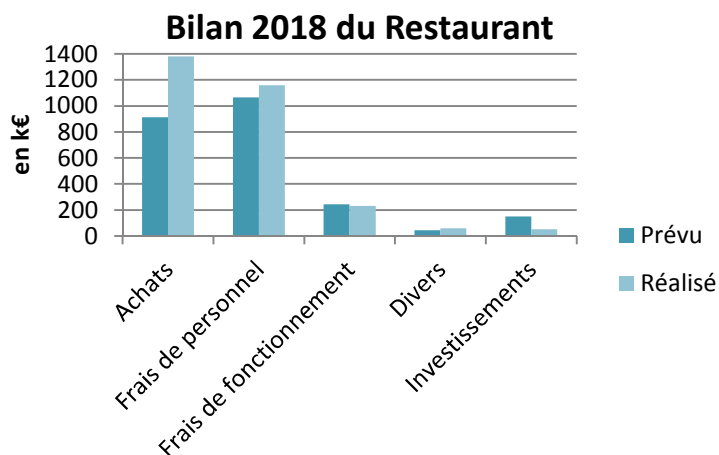


web

## ANALYSE DU DEPASSEMENT BUDGETAIRE 2018

La découverte tardive du bilan financier 2018 du CE dévoile un dépassement budgétaire conséquent (+ 54%) au niveau de la Commission Restaurant. Les augmentations sont significatives sur 2 postes : les achats de denrées et les frais liés au personnel.

→ **Concernant les frais de personnel** : par rapport à la prévision, le surcoût est de l'ordre de 8,85%. **L'augmentation est essentiellement liée au besoin en personnel intérimaire** pour pallier au nombre anormalement élevé de jours d'absence pour maladie du personnel inscrit.



→ **Concernant la hausse sur le poste des achats denrées**, plusieurs facteurs interviennent :

- **La volonté de préserver le pouvoir d'achat** par l'acceptation de vendre à perte les plats et sandwiches, ainsi que la non répercussion de l'inflation sur le prix des matières premières estimé à 6% sur 2018 (source : IPC Indice des Prix à la Consommation),
- **Le choix d'augmenter la qualité** des plats et d'introduire des produits écoresponsables,
- **Un changement d'organisation du temps de travail**, pour l'ensemble des personnels CE depuis mi-2018, qui a réduit le temps de production journalier, obligeant à acheter des produits semi-finis plus onéreux que les produits bruts, achetés initialement,
- **L'apparition d'une «démarque» significative** (erreurs de tarification, recrudescence d'incivilités, etc...) en forte hausse en 2018,
- **Le retard de mise en place d'un logiciel de GPAO**, en vue d'optimiser les achats, et donc de générer des économies sur ce poste (celui-ci est opérationnel depuis mi-2019).

## ET MAINTENANT ?

→ **A court terme** : Afin de contenir cette augmentation du coût du restaurant, **la Commission Restaurant a, depuis plusieurs mois, engagé des actions**, malgré le dilemme croissant entre le choix de la qualité, une volonté forte de maintenir des tarifs raisonnables et un environnement contraignant (hausse des prix des matières premières, hausse de la fréquentation, etc...).

→ **A moyen / long terme** : L'aspect systémique de ce dépassement budgétaire nécessitera un **engagement politique du comité d'entreprise lors de la prochaine mandature**. Un choix s'imposera rapidement avec pour enjeux :

- La préservation du pouvoir d'achat des salariés de l'établissement,
- Le niveau de qualité de la prestation,
- La capacité du CE à gérer de façon autonome ou non cette prestation,
- Le devenir des salariés du restaurant d'entreprise.

**POUR LA CFE-CGC, CES CHOIX MAJEURS DEVRONT SE FAIRE AVEC LES SALARIES DE L'ETABLISSEMENT EN LES CONSULTANT DIRECTEMENT ! NOUS LE PROPOSERONS TRES PROCHAINEMENT**

A suivre donc...