

RESTAURATION COLLECTIVE REVENONS À L'ESSENTIEL !

Après avoir lu les différents tracts des organisations syndicales sur la restauration, vous vous dites que vous n'y comprenez plus rien ! Pour la CGT, l'essentiel n'est pas la polémique. L'essentiel est que vous ayez un lieu de restauration convivial avec des plats équilibrés de qualité à moindre coût lorsque vous êtes sur site et que vous puissiez bénéficier de tickets restaurant lorsque vous êtes en télétravail !

Ceci étant, si vous vous interrogez toujours sur son fonctionnement, nous vous conseillons la lecture de l'accord restauration disponible sur @noo rubrique en pratique.

O

UNE RESTAURATION VARIÉE ET DE QUALITÉ
A UN COÛT

U

UNE RESTAURATION RESPECTANT
L'ENVIRONNEMENT A UN COÛT

I

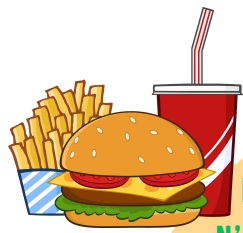
UNE RESTAURATION SOLIDAIRE ENTRE GROS ET
PETITS SITES A UN COÛT



OUI l'employeur abuse sur le coût des loyers

OUI l'employeur augmente le coût de la restauration collective avec ses perpétuelles restructurations !

une fois ceci dit



LA PLUPART DES SALARIÉS DES PÉRIMÈTRES CSE SCE ET OFS N'ONT PLUS ACCÈS À UNE OFFRE DE RESTAURATION COLLECTIVE ! PAR RAPPORT AUX AUTRES SALARIÉS D'ORANGE ILS DÉBOURSENT EN MOYENNE 7 EUROS DE PLUS POUR UN MÊME REPAS ET PIRE ENCORE CERTAINS RECOURS QUASI QUOTIDIENNEMENT À LA "MAL BOUFFE" !



LA POLITIQUE IMMOBILIÈRE DE L'EMPLOYEUR A ENTRAÎNÉ LA FERMETURE DE NOMBREUSES CAFÉTÉRIAS ET RESTAURANTS

LE DEVELOPPEMENT DU TÉLÉTRAVAIL ET DONC L'AUGMENTATION DU NOMBRE DE TITRES RESTAURANT DESTABILISENT LE BUDGET QUI A DU MAL À S'ÉQUILIBRER !



Une seule solution pour l'employeur !

Augmenter le budget !

- Pour maintenir une restauration collective de qualité
- Pour regagner une restauration y compris sur les petits sites
- Pour garder les cafétérias comme lieu de convivialité comme préconisé par les psychologues lors de la crise sociale
- Pour notre santé
- Pour mettre fin aux débats stériles sur la gestion des uns et des autres, du moins espérons-le !

