

Bonjour à tous,

Voici le compte-rendu de la réunion Commission « Restaurant » du 08-02-2023

Présents : Stéphane SERRIER, Bernard REMY, Bruno DAVILLER, Marie-Françoise ETIENNE, Mickaël BRULE, Catherine LAURENT (arrivée à 14h30)

Absents excusés :

Absents non excusés : Patrice BESSON

Invités : Grégory GILLARD, Jean-François SIMONIN

1- Point sur le nbre de passage/personnel Eurest :

- Déjeuners 172 en moyenne depuis l'arrivée de Restaurabelle. Petit déjeuners stables avec 20/30 passages.
- Petit-déjeuner, des nouveautés ont été mises en place : escargots, petit-pâté, chaussons aux pommes etc...
- Suite au déjeuner offert aux entreprises extérieurs, 3 entreprises souhaitent se restaurer : SYNERGIE, St JEAN et MGE formation. Badges en cours...
- Repas de Noël 2023 : les repas de Noël de journée et des équipes devront être payés à l'avance cette année.
- Fermeture : Lundi 10 Avril, Lundi 1<sup>er</sup> Mai, Lundi 08 Mai, jeudi 18 et vendredi 19 Mai, Lundi 29 Mai et Vendredi 14 Juillet
- Fermeture Août : sem 31, 32 et 33

2- Punch vacances sem 27 :

- Jeudi 06 juillet service midi en fonction du temps. Un barbecue sera organisé par Restaurabelle à cette occasion

3- Points divers :

- Matériel : de nouvelles assiettes + matériels divers a été commandé. En service depuis sem 04
- Voir pour changer l'armoire froid pour les boissons. Attente devis Restaurabelle.
- Repas du soir :
  - 1<sup>ère</sup> solution** : Armoire réfrigérée 21 plateaux (entrée/plat/dessert) : 9650 HTT + borne de commande : 6990€ + nouveau logiciel multi-activités 4360€ + service connexion + hébergement en ligne 264€ par mois. Devis en location en cours...
  - 2<sup>ème</sup> solution** : Armoire frigorifique simple sans fermeture à clé. Le frigo serait chargé avec des repas préparé le midi et mis dans des boites-repas par le personnel Restaurabelle du midi. Le personnel posté pourra se servir soit même et faire chauffer leur plat dans les micro-ondes à disposition. Coût armoire : 1500€. Frais emballage : 1€ / plateau  
Voir avec le HSE pour des poubelles pour récupérer les emballages.  
Pour le choix : entrée : charcuteries ou crudités / plat chaud : viande ou poisson / dessert fruit ou yaourt  
Pour les commandes. A faire sur papier semaine J-1. Voir pour avoir un responsable des commandes parmi les élus/salarié posté
  - 3<sup>ème</sup> solution** : Pour avoir du personnel du soir, coût par salarié 2200€ / mois. Soit 5,41€ par plateau de coûts fixes.

La commission opte pour la 2<sup>ème</sup> solution et passera les coûts au prochain C.S.E

**STEPHANE SERRIER**