

Bonjour à tous,

Voici le compte-rendu de la réunion Commission « Restaurant » du 22-01-2024

Présents : Stéphane SERRIER, Marie-Françoise ETIENNE, Catherine LAURENT, Grégory GILLARD, Bruno DAVILLER, Cédric AULEN

Absents excusés : Mickaël BRULE

Absents non excusés :

**1- Point sur le nbre de passage :**

Déjeuners 170 en moyenne depuis la rentrée de Septembre. Un peu moins de passages extérieurs et grosse baisse les vendredis dû aux JRS et télétravail.  
Petits déjeuners un peu en hausse avec 25/30 passages

**2- Boissons Restaurabelle :**

Demande pour que Restaurabelle commande les boissons directement au C.S.E pour avoir les mêmes tarifs et même prix de vente que les boissons des machins froids CSE. Aucun soucis pour Restaurabelle.

**3- Restauration :**

- Galette décevante cette année (sèche, peu garnie). Voir pour l'année prochaine pour acheter une galette plus qualitative d'une boulangerie quitte à ne pas marger sur ce produit. Ok pour Restaurabelle
- Chaleur des plats : Certaines personnes se plaignent de plats pas assez chauds. Solution : acheter une 100aine de cloches plastiques pour garder la chaleur des plats. Demande de devis à Restaurabelle
- Repas à thème. Demande de la commission Resto pour organiser de temps à autre des repas à thème. Restaurabelle avait prévu une raclette sur Février mais problème de prix. Donc Restaurabelle va regarder pour faire d'autres propositions.

**4- Demande repas du soir :**

- Propositions de Restaurabelle de mettre une machine self-service. Mais problème le coût ! Location entre 500/600€ par mois ou achat = 45 000€
- Propositions CSE Garrett : Mettre un frigo simple pour mettre à disposition des salariés. Restaurabelle entreposerait les repas afin que les salariés puissent se servir. Repas payable à l'avance auprès de Restaurabelle par les salariés eux-mêmes.
- Demande du CSE pour organiser un repas de temps à autre pour l'équipe du soir. Ex : soirée Burger un soir pour Pâques. Ok pour Restaurabelle. Donc dans un premier temps, la commission et Restaurabelle vont mettre cette proposition en place.

**5- Points divers :**

- Matériel : achat d'une poêle à Paëlla + réchaud + sous-videuse + petites cuillères + crochet à pate à pain + ouvre-boites professionnel (voir avec la direction pour l'achat)

- Boitier à clés va être mise en place (HSE/MACE) pour éviter aux personnels Restaurabelle d'aller à chaque fois au poste de garde pour ouvrir le resto
- Problème de champignons et de taches noires aux plafonds où se trouvent la machine à laver. Donc intervention du HSE/MACE pour refaire cette salle. Vu lors de l'audit HSE/Restaurabelle
- Problème de plateaux mouillés lorsqu'on se sert. Demande de la commission Resto pour essayer les plateaux avant de les mettre en service
- Salle Rallye que va-t-elle devenir. La direction est en réflexion...
- Anaïs de Restaurabelle a des problèmes de santé. Cela nécessite l'achat d'une table et tabouret réglable (environ 2000€). Est-ce que la direction prend en charge ?

*Cordialement*

**STEPHANE SERRIER**

*Secrétaire du C.S.E*

*Délégué syndical CFE-CGC*

Direct 03.29.81.29.93

[stephane.serrier@garrettmotion.com](mailto:stephane.serrier@garrettmotion.com)

Garrett – Advancing Motion

Z.I. Inova 3000

88150 Thaon-Les-Vosges, France

[www.garrettmotion.com](http://www.garrettmotion.com)

Site internet C.S.E :

[www.csegarrett.com](http://www.csegarrett.com)

