



Commission Restaurant : Présentation API







Les représentants du personnel de la commission restaurant ont été conviés à une présentation d'API ce jeudi 21 mars.

L'objectif de cette réunion était, pour le futur prestataire API, de se présenter, de faire découvrir son fonctionnement et la nouvelle équipe qui sera en place au 2 avril pour trois ans. Cette réunion a également permis d'aborder les sujets de la transition des soldes, de la reconduction des services et des futurs tarifs.

Le nouveau prestataire, API :

Il s'agit de la filiale régionale d'API Restauration « API Cuisiniers d'Alsace » dont le siège est basé à Sainte Croix en Plaine, près de Colmar.

L'équipe est totalement renouvelée. Elle se compose de 10 personnes :

-  Une directrice du restaurant,
-  un chef,
-  un(e) second (*recrutement en cours*)
-  une commis
-  une cheffe pâtissière et une pâtissière,
-  4 employé(e)s (*dont 3 en cours de recrutements*)

La nouvelle organisation :

Pour résumer, l'organisation du restaurant sera modifiée de la façon suivante :

AVANT	APRES
Stand Forêt Noire (<i>côté cuisine</i>)	2 stands (<i>côté cuisine</i>) et 1 stand « show culinaire » (à la place des boissons) dans lesquels on trouvera chaque jour un plat complet viande, un plat complet poisson et un plat complet végétarien
Stand Grillades (<i>côté cuisine</i>)*	
Stand Cuisine du moment (<i>côté salle</i>)	
Bar à crudités et entrées dressées	Bar à crudités et entrées dressées
Bar à desserts et desserts dressés	Bar à desserts et desserts dressés

*Plus de stand Grillades en permanence

Chaque plat sera servi avec sa propre garniture (qui pourra être échangée en fonction des préférences, des allergies, ...).

On note que la philosophie présentée s'articule autour des produits locaux (30%) et de saison (99%) ainsi que sur la limitation des emballages et du plastique (contenants en verre, systèmes de consignes, yaourts en vrac et compotes en ramequin).





De plus, API a mis en avant sa capacité à assurer la disponibilité des plats sur toute la durée de service.

La Cafétéria :

La cafétéria sera mise en route le 01/09/2024 (date prévisionnelle). Elle fournira un service de viennoiseries, cafés et snacks (dont des sandwichs) du matin jusque 14h30 environ.

Dans l'intervalle, sandwich et petits pains seront toujours vendus au restaurant de 8h à 9h.




Les distributeurs automatiques (cafés, boissons/snacks) :

Le sujet sera dissocié du contrat restauration. Des consultations sont en cours au niveau de GMI vers les prestataires Dallmayr et Alter Ego Alsace.

Les badges, la nouvelle tarification et le site internet

Les nouveaux badges pourront être utilisés pour payer. Le transfert des soldes sera possible à la mise en route du RIE. Il sera possible de recharger son badge aux caisses (TPE et espèces) ou en ligne via le site « CôtéResto » qui permettra aussi la consultation des menus et la rédaction d'avis.

Côté tarification, beaucoup de choses changent par rapport à maintenant

-  Une part fixe « Admission » et « Redevance » qui pèsera ~8€
-  Une part variable qui correspond au prix « matière » de chaque élément qui compose le plateau (*entrée, plat, dessert, ...*) selon une grille définie. Ce seront ces prix que vous verrez sur le site et sur les affichages (en fonction des articles, ces prix pourront osciller entre ~1€ et ~6€)
-  La subvention employeur à hauteur de 6,12€

La direction s'est engagée à communiquer vers les salariés pour présenter plus en détails cette nouvelle organisation et les changements tarifaires (notamment via des comparatifs de plateaux repas entre les deux systèmes).

Vos représentants UNSa restent attentifs et à l'écoute de vos questions par rapport au déploiement de cette nouvelle offre de restauration.

Pour rappel les OS n'ont pas été consultées au préalable.

