

Restauration de FMM / 2eme rapport de la Commission (Octobre 2014 à octobre 2015)

Rappel : Eurest est notre prestataire pour tous les services de restauration à FMM : restaurant d'entreprise (3 services : matin, midi, soir), cafétéria et diverses prestations dans les étages (réunions, célébrations ...)

Réunion de la Commission et visite des locaux: le 1^{er} octobre 2015

- **Remarques préalables**

- **Changement de gérance** pour le restaurant d'entreprise au mois de juin 2015 (*Guillaume Mascolo* remplacé par *Laure Thedrel*)
- Les **travaux d'aménagements et ceux liés à la vétusté des locaux et des équipements**, évoqués lors des précédentes visites, ont été effectués.
- La partie '**cuisines/service**' peut désormais être isolée. En fin de service, les **nouvelles portes** donnant vers les salles sont fermées. Le nettoyage se fait dans de bonnes conditions et les personnels de FMM n'ont plus accès aux cuisines.
- **Audit** pour l'amélioration de la qualité de la prestation (juin 2015)

*Suite à nos interventions, un **Audit**, commandité par l'entreprise Eurest pour améliorer divers points, dont celui de l'hygiène à différents niveaux, a été effectué. Les règles ont été fermement rappelées aux personnels et de nouveaux modes opératoires mis en place.*

- Un **nettoyage intégral** des locaux appartenant à la cuisine (chambres froides et murs compris) est maintenant fait de façon systématique. Lors de notre visite du 1^{er} octobre 2015, nous constatons que les cuisines et autres locaux réservés au service sont extrêmement propres.
- Nous insistons pour qu'il n'y ait **plus de circulation entre la cuisine et le service** sans un équipement adapté aux règles d'hygiène.
- Des **visites aléatoires** sont régulièrement effectuées, la Commission assure un suivi quasi quotidien lors des services et tente d'être réactive lorsqu'elle est alertée. Ses élus travaillent à des **horaires différents** ce qui permet d'étendre la vigilance. (3 services, semaine complète)
- La **réactivité d'Eurest** en réponse à nos demandes est à souligner. La **disponibilité et la gentillesse** de l'équipe est une opinion générale à FMM.
- Le **non respect** des règles élémentaires de **civisme** persiste :

les vols, les plateaux emportés sur le poste de travail et laissés sur place jusqu'à moisissures, ceux jetés plutôt que rapportés, les personnes se servant dans les assiettes composées, ou laissant l'espace de service « ruiné » après avoir composé leur assiette, les abus, le gaspillage, etc.

Il faut également souligner que le « **reflexe du tri** » semble remarquablement peu assimilé dans le local où les personnels déposent les plateaux. **Les signalétiques existantes** mériteraient plus de lisibilité, d'originalité et de pédagogie...

- Lors de la visite, sur le tapis roulant vers la plonge, nous sommes **tous** surpris par les bouteilles en plastique et cannettes, laissées sur les plateaux.

Des bacs prévus pour le tri à destination du recyclage sont pourtant placés juste derrière.

Nous précisons *avec optimisme* que lorsque les convives du restaurant d'entreprise adopteront les bons reflexes environnementaux, ces bacs seront trop petits...

- Certaines grandes entreprises s'associent maintenant à des programmes d'aide alimentaire. FMM collecte actuellement des vêtements et nécessités. Initiative solidaire qui pourrait être complétée par des **actions liées à la récupération des denrées...**

Nous attendons des réponses de la part du service de la Communication et des Services Généraux.

La Direction de FMM et particulièrement le Président du CHSCT, facilitent les initiatives de communication dans le cadre de la Restauration.

- Les membres du **CHSCT** ont été récemment **informés**. Un autre point plus détaillé sera mis à l'ordre du jour après la présentation au CE du 21 octobre 2015

- **Remarques principales**

Le Bruit

(Nombreuses réclamations)

- Nous demandons un aménagement des locaux pour limiter le bruit

*Il serait facile de faire appel à un **architecte/acousticien**.*

*L'achat de **pare-sons** devient une action prioritaire.*

Une astucieuse combinaison des deux permettrait de répondre aux mieux à la problématique du bruit au self, dans la mesure du faisable à FMM. (SG+DTSI)

Qualité et variété dans le choix des plats proposés, particulièrement le matin, le soir, le week-end et les jours fériés (Nombreuses réclamations)

- **Matin : Un effort particulier est demandé**

Du lait de soja ou d'amandes bio pour pallier les intolérances au lactose. Du pain sans gluten (ou galettes)

Plus de diversité (galettes, gaufres, crêpes)

Du muesli complet (bio si possible) en plus des céréales classiques en flocons.

Cuire les œufs à la coque ou minute...Il y a des possibilités mais cela pose des questions de sécurité et d'hygiène.

Eurest réfléchit au moyen de proposer une cuisson différente pour le bacon et d'en modifier la conservation pour qu'il ne sèche pas.

- **Soir, week-end, jours fériés : Un effort particulier est demandé.**

Peu de choix et parfois l'impression de : « manger des denrées de qualité inférieure ou préparées pour le service du midi ».

Les remarques sont prises en compte.

- **Globalement :**

Le défaut de cuisson des légumes, particulièrement les pommes de terre, s'explique par :
(Le cuiseur était défectueux. Il est réparé et l'incident ne s'est pas répété)

Il a été rappelé de limiter le sel dans les plats cuisinés et les sauces.

Eurest a changé son fournisseur pour les pains à graines. (Trop durs pendant plusieurs semaines)

La qualité des plats s'est grandement améliorée. (Quantité et qualité)

La cuisson des pâtes et du riz semble mieux réalisée. Leur conservation pendant tout le service est plus efficace.

La table réfrigérée centrale offre plus de choix de denrées froides ou à réchauffer.

La préparation d'une salade fraîche, type bento, ou assiette de crudités avec un assaisonnement personnel, est maintenant possible.

Des herbes fraîches et d'autres condiments (échalotes, oignons frais ...) sont ajoutés depuis le début de ce mois, près des assaisonnements.

À la place du bento (enfin retiré !) des légumes et féculents cuits 'vapeur' ou à l'eau sont à disposition. Plusieurs variétés de sauces sont proposées.

Bientôt, les soupes seront ajoutées.

Nous insistons sur l'aménagement de cet emplacement.

Nous demandons un étiquetage précis. Les taux de MG sont affichés systématiquement sur les fromages blancs. Des yogourts 0%, réclamés par les convives, sont proposés.

Depuis quelques mois, un chef-Pâtissier prépare tous les matins des gâteaux et tartes « maison »

Les cuisiniers proposent des plats mijotés « maison » (paella, sautés...)

Des animations semblent avoir suscité des commentaires très positifs de la part des convives.

Un effort est apporté sur la présentation, la quantité, la qualité et la diversité.

Le sucré est séparé du salé dans les armoires froides

Plusieurs propositions de viandes à griller.

Des pâtes, avec ou sans garniture, sont proposées tous les jours.

Deux variétés de pizzas sont le plus souvent proposées. La pâte est faite « maison »

Des nouveautés pour les repas (snack) et gourmandises à la cafétéria.

Repas sans viande

Sans être forcément végétariens, les salariés de FMM réclament des mets sans viande, autres que les steacks de soja.

L'accent sera mis sur les plats complets (lasagnes, gratins, tourtes...)

Nous demandons de la feta et du tofu pour les salades.

Le bio

Un test sera fait pour évaluer si les convives se tournent de façon significative vers les produits bio. Ils requièrent une signalétique santé claire, un étiquetage concernant la provenance.

Dans ce sens, il est demandé plus de proximité dans le choix des producteurs, de diversification et valorisation des produits de saison.

Intolérances alimentaires

Demande est faite de tenir compte des intolérances multiples, particulièrement gluten et lactose.

- ***Autres remarques***

- **Mauvais, nettoyage** de la vaisselle, particulièrement des couverts et des verres :
une machine spéciale pour les verres a été achetée. Elle était récemment défectueuse et a nécessité des réparations.
La machine générale a également donné des signes de faiblesse et nécessité des changements de pièces dans l'année.
- **Manque de couverts aux heures de pointe:**
après des milliers d'euros dépensés pour le rachat de vaisselle « subtilisée ou jetée » par les personnels de FMM, nous notons une grande vigilance des personnels du restaurant et de la plonge pour ajouter la vaisselle manquante en périodes de rush.

- **Horaires d'ouverture et de fermeture non respectés :**

Ces incidents sont inhérents au retard d'un personnel d'Eurest. Ils ne se reproduisent pas depuis plusieurs semaines.

Il faut noter qu'une grosse partie des remarques contenues dans ce document figuraient déjà dans le précédent rapport de la Commission restauration.

• ***De la responsabilité des Services généraux de FMM:***

Le Responsable des Services Généraux, le Président du CHSCT et les élus présents lors de la visite, ont constaté, près des cuisines, les anomalies suivantes:

- le bas de la porte d'accès pompiers est très abîmé. (**photo 1**)
- les parties basses des murs soutenant la porte coupe-feu (entre quai et couloir d'accès au hall) nécessitent également des réparations (**photos 2 et 3**)
- dans le 'local poubelles' situé sur le quai des livraisons, une coulée de calcite est visible près des plafonds (**photo 4**)
- La porte donnant du quai vers les cuisines doit le plus possible rester fermée pour limiter les rongeurs (et la sécurité des personnels)
- Quelques **dalles de plafond** sont mal fixées et ne facilitent pas le nettoyage
- Sur de **petites surfaces** la peinture est écaillée
- Ajout d'un autre miroir à la sortie du local de dépose des plateaux
- Installation de pare-sons dans les grandes salles pour tenter de modérer un peu le bruit

Ces réparations seront mises en œuvre par les équipes des Services Généraux

Réparations récentes et aménagements

- Fin septembre, de l'eau coulait d'une dalle du plafond dans la cuisine (**photo 5**)
- La moquette devant le self est remplacée par un revêtement lessivable.
- Les hottes aspirantes en salle de service nécessitent des réparations fréquentes.
- Les stands des pâtes et grillades ont été refaits

• ***Anomalies détectées lors de la visite 2014- bilan des actions engagées***

-Rodenticide placé trop près des stockages destinés à la cafétéria :

Problème solutionné

-Denrées placées sur, ou trop près du sol :

Les denrées à emballage papier ne sont plus en contact avec le sol. Seules les boîtes en fer peuvent être y être rangées, posées sur des palettes fines, plastifiées et lavables.

-Les odeurs

Le 1^{er} octobre 2015, la commission ne note **aucune odeur particulière** dans la cuisine et le self.

Cependant, des odeurs persistent et semblent venir des canalisations générales.

Mise en cause lors des précédentes visites, **la propreté sous la nacelle de l'ascenseur** (déchets) fait maintenant l'objet d'une vérification régulière.

La dernière intervention date de fin septembre, tout était sec et propre.

-Températures et restauration

Dans la chambre froide réservée au stockage des fruits et légumes, un **condensateur de climatisation soufflait un air gelé**.

Il a été réparé.

Température très élevée dans le local réservé aux livraisons et le local de plonge

Evoqués dans toutes les instances, ces problèmes attendent une solution efficace, rapide et peu coûteuse .

Les personnels de la plonge bénéficient depuis l'été d'un climatiseur qui leur permet de moins souffrir de la chaleur.

Quai des livraisons :

La chaleur y est étouffante, nous pouvons ici évoquer une rupture de la chaîne du froid.

L'ensemble des livraisons pour FMM se fait à cet endroit.

Après le passage de la commission à une heure tardive, nous constatons un grand désordre et la saleté du local.

Notre proposition : Instaurer une planification claire des livraisons.

Celles réservées à la restauration devront être réceptionnées avant les autres, dans un local parfaitement nettoyé.

Celles destinées aux autres secteurs de FMM arriveront **après**. Le nettoyage devra donc être fait après les dernières livraisons générales.

Il a été demandé, autant que possible, d'éviter de laisser la porte 'quai /couloir FMM' fermée, pour limiter l'entrée des rongeurs et autres nuisibles et pour la sécurité des personnels.

Le couloir qui longe les cuisines et sert au transport des livraisons FMM vers les différents services, est également très sale et emprunté par tous.

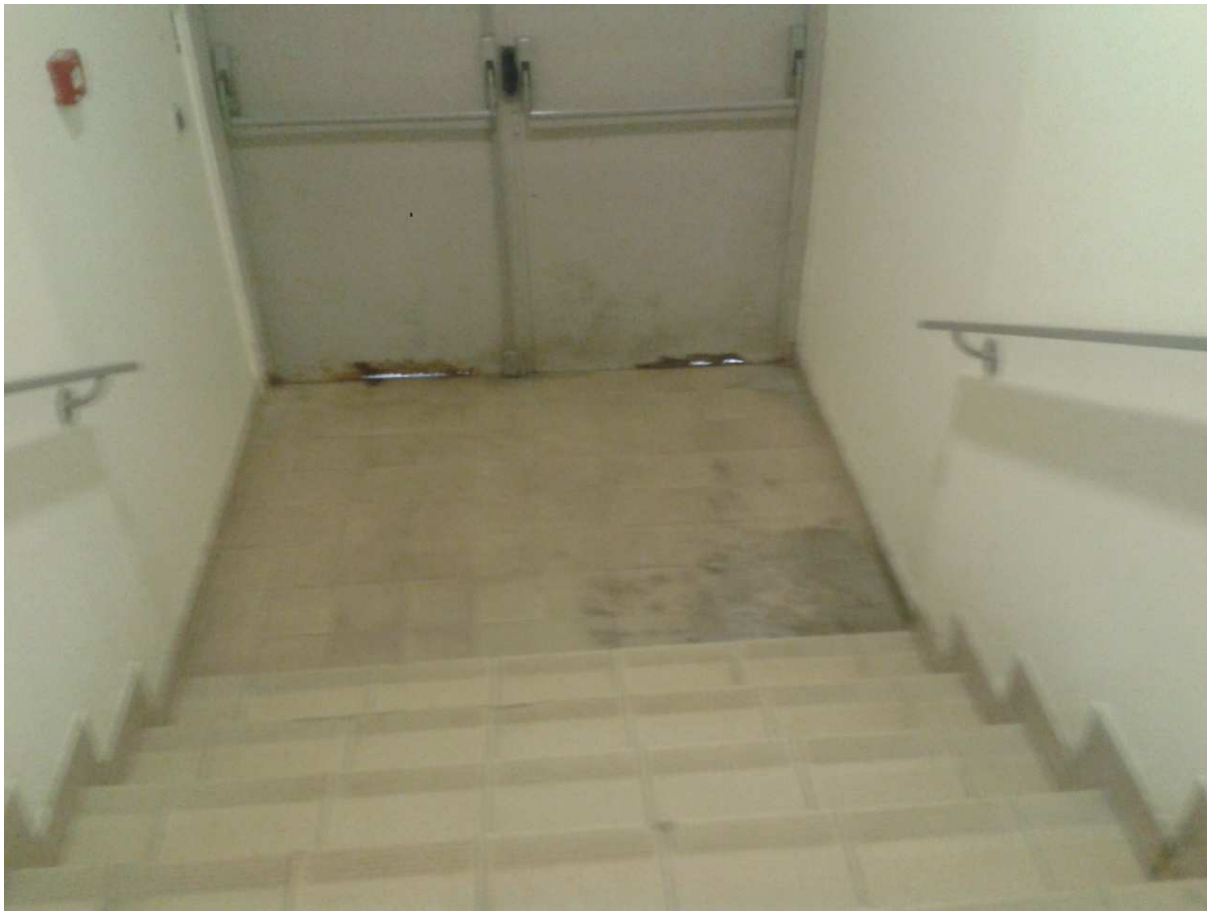
- **Une armoire chaud/froid** près des caisses ne fonctionne pas depuis notre installation à Issy. Elle devrait être utilisée pour autre chose.

Le souhait de la commission : recycler ce meuble, pour le bio, les plats végétariens et les denrées pour les personnels ayant des intolérances alimentaires.

À ce jour, ce meuble est un stockage pour différents objets liés à la restauration.

En conclusion : de nombreuses réparations et modifications ont été effectuées, l'accent a été mis sur l'hygiène, la quantité et la qualité. **Les convives du restaurant d'entreprise constatent une amélioration.**

Photo 1 : Accès pompiers proche de la cuisine



Photos 2 et 3 : murs près des portes de séparation entre 'livraisons-cuisine' et le couloir allant vers le hall

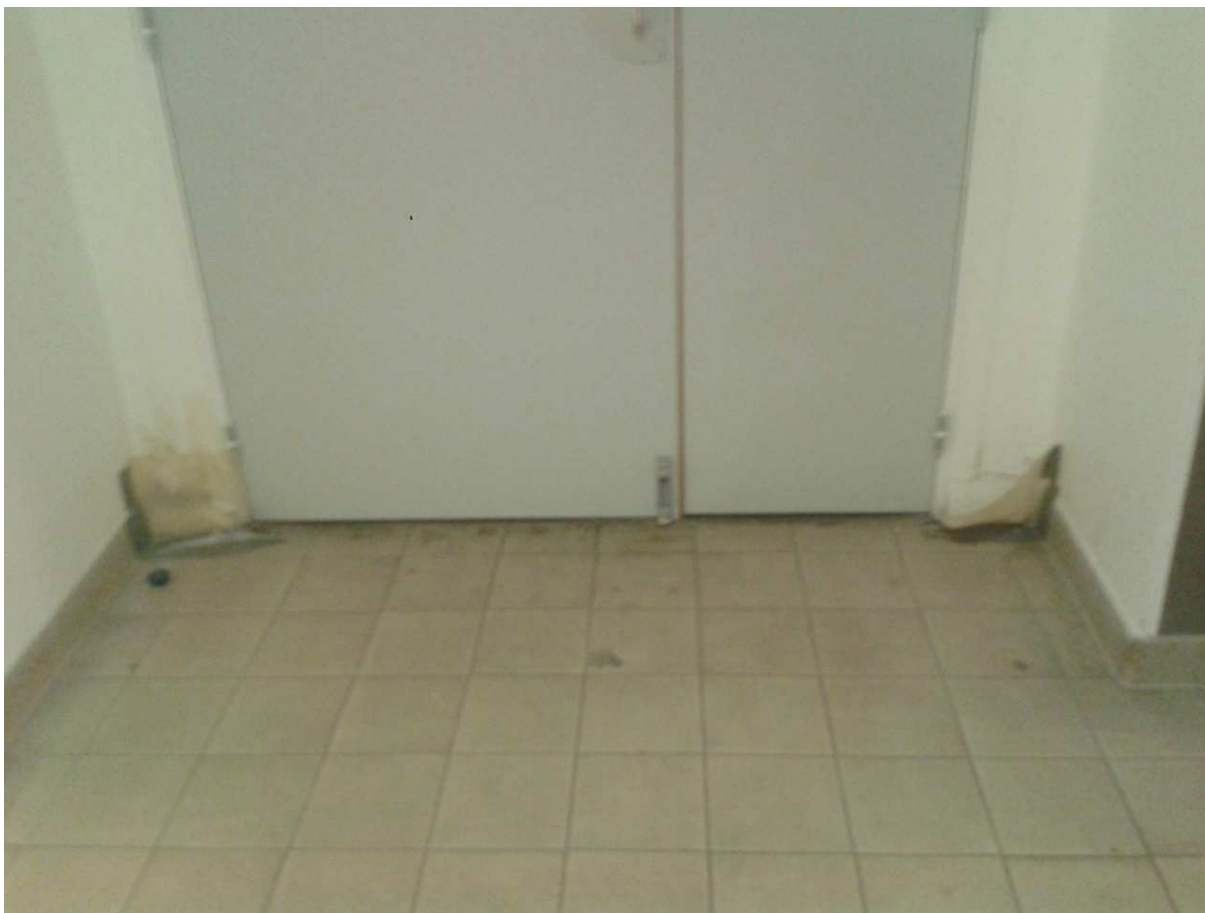


Photo 4 : Local poubelles



Photo 5 : fuite d'eau dans la cuisine

