



FOCOM DÉFEND VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE

Vous aimez votre restaurant d'entreprise et votre cafétéria? Peut-être avez-vous entendu certaines personnes dire qu'il faudrait les fermer pour obtenir plus d'argent sur vos ASC?

C'est FAUX! Les budgets restauration et ASC sont distincts et ne peuvent pas être mutualisés. Le budget de la restauration collective représente 2,26 % de la masse salariale.

Pourquoi est-il fondamental de MAINTENIR une RESTAURATION COLLECTIVE ?



Avec la subvention, vous payez moins de 5 € (en moyenne) pour Entrée + Plat + Dessert.

A ce prix-là, vous avez des produits frais, préparés dans les cuisines des restaurants.

Gage supplémentaire de qualité: les normes sanitaires sont infiniment plus strictes pour les restaurants collectifs d'entreprise que pour les restaurants classiques.

Sans la subvention, vous payez 20 € (en moyenne) pour Entrée + Plat + Dessert, la CFE CGC n'ayant pas signé l'accord de gestion de la restauration mutualisée.

Pour un repas à l'extérieur de 20€ avec un Titre Restaurant, la part entreprise est de 6,90 €. Vous payez donc 13,10 € (en moyenne), pour Entrée + Plat + Dessert.

Coût annuel estimé sur une année, sur la base de 3 repas par semaine, soit 126 repas par an:

Restauration collective: 630 € (5€ x 126 jours)

Restauration avec TR: 1650,60 € (13,10€ x 126 jours)

Economie estimée avec la restauration collective: 1020,60 €

Au-delà des aspects financiers, **FOCom** défend une restauration collective de qualité car c'est la façon la plus humaine et la moins onéreuse de permettre à tous les salariés, quels que soient leurs revenus, de se nourrir sainement et d'avoir un lieu facile d'accès pour se retrouver.

Les **restaurants internes à Orange** emploient **plusieurs dizaines de personnes sur les différents sites**, qui perdraient leur travail si les restaurants fermaient. Une Organisation Syndicale responsable se doit d'y penser!

Vous avez des questions sur la restauration? Contactez vos représentants FOCom!



J'adhère à FOCom en ligne

