

EN ROUTE VERS UNE RESTAURATION DURABLE AU CETIA

Le **CETIA** - CEntre Technique Informatique & Administratif – est un site tertiaire du groupe ARKEMA, qui accueille en moyenne 500 personnes (personnel permanent + prestataires extérieurs) en période d'activité normale (hors crise sanitaire liée à la Covid19).



Le **CETIA** dispose de son propre restaurant d'entreprise (géré par le CSE du site) qui offre ainsi chaque jour, une prestation de restauration **complète** :

- ❖ Déjeuners sur place en self-service : 250 repas servis en moyenne quotidiennement,
- ❖ Mise à disposition d'une offre complémentaire de Vente à Emporter,
- ❖ Déjeuners servis à table en salles d'hôtes - menus particuliers proposés par le Chef Gérant pour chaque occasion,
- ❖ Offre de prestations dites « annexes » : pauses diverses (basiques/pâtisseries/healthy) commandées dans le cadre de réunions organisées sur site - offre spécifique.
- ❖ Evènementiels exceptionnels organisés par la direction de l'Etablissement et les directions fonctionnelles également.

EN ROUTE VERS UNE RESTAURATION DURABLE AU CETIA

Début 2019 => après plusieurs mois d'insatisfaction et en l'absence d'actions correctives engagées par le prestataire en place depuis plus de 10 ans, la Commission Restaurant du CSE a pris la décision de changer de prestataire.



Une réflexion « globale » a donc été engagée, avec 2 objectifs majeurs :

- Proposer au quotidien, une nouvelle offre **de restauration qualitative et attractive,**
- Tendre à terme, vers une prestation de restauration **éco-responsable** et **durable** dans son ensemble.

Pour mener à bien ce projet, la Commission Restaurant du CSE a choisi de bénéficier de l'expérience du prestataire **FL Conseil** qui l'a donc accompagnée pour :

- préparer le cahier des charges - socle de l'appel d'offres lancée en 03/2019,
- choisir le nouveau prestataire,
- Définir un plan d'actions progressif destiné à mettre en place une prestation **éco-responsable** et **durable,**

=> concrétisé in situ par le lancement de la démarche



LA DÉMARCHE « VIRAGE À TABLE » DEPLOYÉE AU CETIA



UNE MÉTHODOLOGIE DE TRANSFORMATION POUR UNE RESTAURATION 100% DURABLE

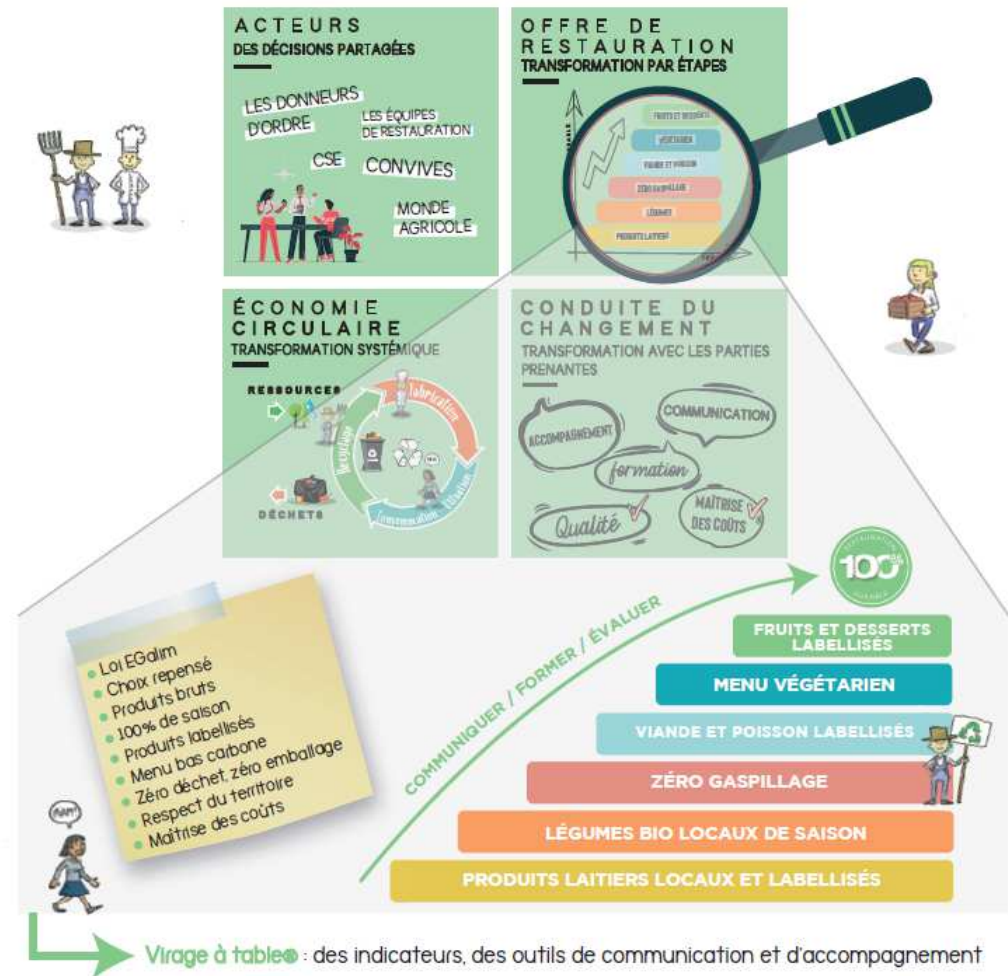
IMPULSÉE PAR LE DONNEUR D'ORDRE
 DÉCLINÉE PAR LES ÉQUIPES ENGAGÉES DE VOTRE RESTAURANT
 Coordonnée par FL Conseil

!!! En 03/2020, début de la crise sanitaire :

Le déploiement « sur site » de la démarche Virage à Table a été stoppé, mais complété par le lancement d'une **communication digitale**, illustrée par la publication mensuelle du « Petit Bulletin de votre Restaurant » qui offre chaque mois un focus sur - entre autres :

- Des recettes de saison et thématiques,
- Les membres de l'équipe de restauration,
- Les informations durables
- ...

Cette publication digitale permet de maintenir un lien entre les collaborateurs, majoritairement en télétravail, et leur Restaurant.



LA DÉMARCHE « VIRAGE À TABLE » DEPLOYEE AU CETIA



Actions complémentaires en cours de réflexion au T1/2020 (en « stand by » du fait de la crise sanitaire) :

- ✓ Offre des invendus,
- ✓ Méthodologie et démarche pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans son ensemble,
- ✓ Valorisation des déchets :
 - Exploitation optimale de la table de tri, installée au restaurant depuis 09/2019
 - Relance de l'audit de « pesée des déchets » (issus de la cuisine + restes de repas)

Un retour « à la normale » espéré pour la rentrée 2021 permettra de réactiver l'ensemble de ces actions.