

Cantines et Restaurants: on ne vous dit pas tout !

Luxembourg, le 14 décembre 2016

L'administration vient de prendre ses responsabilités et a augmenté les prix de la cantine de 5.5%. Cela est dû à l'inflation et à l'augmentation des coûts de la main d'œuvre et matières premières.

L'idée reçue parmi le personnel est que contrairement à la Commission, les cantines des autres institutions reçoivent des subventions de l'employeur. Eh bien, ce n'est pas vrai: aucun poste budgétaire ne concerne les bâtiments, l'eau, l'électricité, etc. Néanmoins, les restaurants de la Commission à Luxembourg sont toujours gérés en interne et malgré les efforts d'OIL depuis des années, la restauration reste déficitaire: moins de plats vendus, fréquentation en baisse (le développement du télétravail semble également avoir un impact non négligeable sur celle-ci), etc. Le restaurant à la carte est maintenant transféré au Foyer: va-t-il être rentable? Son sort est dès lors laissé aux mains d'un groupe de travail du Comité des Affaires Sociales.

Malgré la subvention (300 000 euros par an durant 5 ans) accordée par la Commission afin de combler les coûts inhérents à l'abandon du JMO (bâtiments, personnel, etc.), les restaurants ont encore des difficultés à être rentables, notamment avec un personnel éparpillé sur 3 nouveaux bâtiments (soit 7 sites en tout), ce qui multiplie les coûts fixes.

En pratique, de nombreux usagers se sont plaints au service restauration de la diminution des portions ainsi que de la qualité inégale de certains mets. Par ailleurs, la qualité et le traitement des consommateurs semblent diverger selon les sites.

Cette augmentation va-t-elle régler tous les problèmes? De plus en plus de collègues optent pour d'autres solutions que la cantine. Pour les uns, les prix des cantines sont trop élevés, pour les autres c'est la qualité des plats servis qui n'est pas suffisante, les habitudes alimentaires des pays jouent également et même, pour certains, le verdict est sans appel "ce n'est pas bon !".

Un groupe de travail interne (représentants du personnel + administration) au Comité Restauration a été créé pour élaborer une méthode transparente et équitable d'adaptation des prix à la restauration. Le groupe devrait remettre un rapport début 2017. L'administration n'a toutefois pas attendu ce rapport pour trancher.

Nous craignons que le manque d'actions sérieuses du précédent Comité Local du Personnel et la politique systématique de la chaise vide de ce même CLP lors des réunions du Comité Restauration n'aient pas facilité les choses pour trouver une solution concertée. Suite au message du nouveau CLP daté du 5 décembre, nos inquiétudes semblent se confirmer.

L'Union Syndicale Fédérale Luxembourg reste en faveur d'une gestion internalisée des cantines et cafétérias mais demeure opposée à toute augmentation des prix avant définition et application de mesures simples et efficaces visant à améliorer la situation de nos cantines sur le site de Luxembourg. La réalisation d'une étude des offres proposées autour des différents sites pourrait apporter des informations complémentaires et affiner la méthode du groupe de travail. Nous mettrons tout notre poids/notre énergie auprès du Comité Paritaire pour que ces questions d'amélioration de la qualité soient traitées par le service gestionnaire..(la gestion de l'activité ne fait pas partie du mandat du GT)



**UNION SYNDICALE FEDERALE
LUXEMBOURG**

Contact: REP-PERS-OSP-USF-LUXEMBOURG@ec.europa.eu

www.usf-Luxembourg.eu

