



LE FLOU FUTUR DE LA RESTAURATION AU LUXEMBOURG AUGMENTE CHAQUE JOUR (PERDU DE VUE)

Dans nos publications précédentes (newsletter et tracts), nous vous expliquions l'avenir peu clair ou plutôt inexistant de la restauration offerte aux agents lorsqu'ils se trouvent au bureau. Notre lieu d'affectation continue à fournir des repas et autres services connexes dans un trop grand nombre de bâtiments pour être financièrement sain et, avec une qualité de service qui ne s'améliore pas. L'année dernière, nous avons eu une hausse des prix l'an passé, et une autre plus récemment.

Une première augmentation de prix en 2022 a été imposée sans consultation de l'organe paritaire compétent en la matière («Comité paritaire pour la gestion des restaurants et cantines» ou siègent vos représentants du personnel) qui ne s'est pas réuni depuis un an. Une seconde augmentation de prix a également été imposée très récemment donc clairement sans même en avoir informé vos représentants du personnel à l'avance. Les repas sont de nouveau plus chers sans amélioration qualitative ou quantitative. C'est même le contraire dans certaines cantines.

Nos collègues travaillant dans la restauration perdent leur motivation et la perspective alors que, malgré ce que prétend l'OIL, le nombre de repas vendus ne s'améliore pas (gaspillage alimentaire ?). Il n'y a toujours pas de modèle structuré de restauration pour l'avenir, même pas sur le Luxembourg. Il semblerait que le matériel destiné aux cuisines du JMO soit déjà (pré-) commandé. On se demande comment cela peut être considéré comme raisonnable à un moment où il n'existe pas de stratégie de restauration pas plus que de vision claire du nombre de personnes qui seront regroupées dans le nouveau JMOII.

Il faut aussi souligner que les deux récentes augmentations de prix paraissent à beaucoup d'entre vous inconsistantes. En effet les augmentations ont été appliquées de manière différente pour chaque produit mais le choix des produits subissant les plus fortes augmentations relatives n'a clairement pas sens. Cela semble encore plus écarter les collègues de l'usage des cantines.

Aujourd'hui, une chose est toutefois certaine : les activités de restauration au Foyer seront progressivement supprimées. L'utilisation, voire l'existence du Foyer sont, d'une manière ou d'une autre, remises en question. Il faut cependant admettre que ce lieu interinstitutionnel a été sérieusement mal géré, comme l'a clairement montré l'audit effectué pendant la crise.

Nos interrogations sur la restauration portent non seulement sur les services offerts, mais aussi sur les collègues qui les gèrent, sur leur motivation et sur l'utilisation de leurs compétences ainsi que de leur expérience, qui ne sont manifestement pas mis à profit.

USFL toujours sur le pont !

[Cantines et Restauration – "A very bad Trip"](#) (10/11/2022)

[Restauration: bateau ivre ?](#) (23/09/2022)