

## Restauration en libre service

# L'heure est au bilan

*Début avril, la Direction locale fermait le restaurant aux agents du matin, de soirée et de nuit. Elle installait des distributeurs automatiques censés offrir les mêmes prestations qu'un restaurant classique. Après presque deux mois de fonctionnement, l'heure est au bilan...*

### ● La qualité et la quantité ne sont pas au rendez-vous.

Dans les supports de communication d'AVENANCE comme dans ceux de La Poste, les offres devaient être aussi variées et de mêmes qualités qu'un restaurant classique. Or, cet argument est joli dans les livres, mais la réalité est toute autre. Suivant les services et les heures d'approvisionnement, il ne faut pas être trop difficile si l'on ne veut pas finir sa vacation le ventre vide. Pas question de choisir entre un parfum de yaourt ou un autre. Puisque c'est fraise ou fraise... Pour ce qui est de la qualité, certains jours il vaut mieux se rabattre sur les bons vieux sandwiches si l'on ne veut pas être trop déçus. Notamment les soirs où tout ce qui est à réchauffer est à l'origine fritté, comme des pommes de terre sautées ou des nems. Evidemment, une fois passés au micro onde, tous sont mous et immangeables. D'autres jours, alors que la qualité est là, c'est la quantité qui est absente. Les plats sont de format « enfant » et il faut soit en prendre deux, soit compléter par un gros morceau de pain, si l'on veut être calé jusqu'à la fin de sa vacation.

### ● Le système d'encaissement n'est pas fiable

Le système d'encaissement relié à la caisse du restaurant offrait, dans les supports, de multiples possibilités de réapprovisionnement du badge. Or, là aussi on en est loin... Vous êtes nombreux à vous être fait avoir. On vous débite votre badge alors que le plat n'est pas tombé. Mieux, les portes sont bloquées, vous n'avez rien pu prendre pour manger, mais la somme, elle, a bien été débitée. Et vous ne savez jamais en temps réel quel montant il vous reste. Il faut attendre l'heureuse surprise, le lendemain...

### ● Résultats : une fréquentation quasi nulle

Aujourd'hui, seuls 10 de nos collègues au total (soirs et nuits) continuent d'utiliser les distributeurs pour manger. Les autres amènent leur repas qu'ils stockent au frigo en attendant la pause.

**En conclusion : Tout a été fait pour que vous ne bénéficiiez plus des prestations sociales en matière de restauration. Aujourd'hui, vous n'avez pour la plupart plus accès au restaurant. Et vu la qualité des distributeurs, vous êtes obligés de ramener votre repas, sans aucune participation financière de la part de La Poste. Pour la CFDT, les choses doivent changer... La Poste doit améliorer la qualité des prestations offertes par une restauration en libre service ou démonter ce type de machine et rouvrir le restaurant. En aucun cas, elle ne doit fuir ses responsabilités...**