

Communication aux salariés : Audit du Restaurant d'Entreprise

juin 2019

Bonjour à toutes et tous. Les élu(e)s du Comité Social et Economique ont unanimement décidé de lancer un audit de votre restaurant d'entreprise.

Le Restaurant L'Arc-en-ciel est singulier à plusieurs titres :

- Par son activité, c'est près de 1 million de repas servis par an,
- Par sa localisation, avec très peu d'offres aux alentours proches,
- Par son mode de fonctionnement, géré en direct par vos élus.

(Infographie au dos)

Chaque jour nous sommes des milliers à y prendre nos repas, et nous avons toutes et tous un avis sur le restaurant.

C'est pourquoi nous souhaitons réaliser un audit de la structure dès le début de la mandature.

L'objectif de cet audit est de nous positionner par rapport aux autres restaurants d'entreprise en France pour définir des plans de progrès sur les axes suivants :

- Le rapport qualité / prix / offre
- La qualité, hygiène sécurité et environnement
- La qualité de vie au travail et l'ergonomie pour les salariés du Restaurant
- La qualité du cadre de la restauration
- Les impacts environnementaux.

Les élu(e)s, sur proposition de la commission des marchés après réception des propositions commerciales, ont majoritairement mandaté le cabinet PHPartners pour réaliser cet audit.

Dans ce cadre, vous serez amené à participer à un sondage informatique sur votre perception du restaurant et vos souhaits d'évolution.

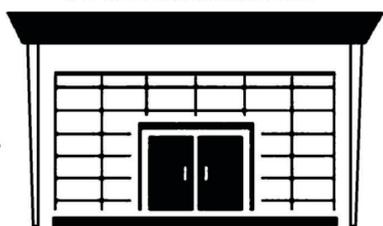
Afin de répondre à ce questionnaire, un mail du CSE vous sera envoyé très prochainement. Merci par avance de vos réponses en nombre.

Les Elu(e)s du CSE.

4 tonnes
de produits livrés
par jour



115 employés

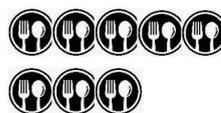


10 contrôles
sanitaires / mois

4000 repas / jour



10 M€
de chiffre d'affaires



1 Million
repas / an



4,88 €
prix plateau moyen