

Restauration au CRNA SE: une fermeture qui pose problème

Au fil des années, les difficultés se sont enchaînées au niveau de la restauration du centre: dégradation de la qualité, choix souvent limités, hausse des prix, turnover des gérants, dégradation des conditions de travail des personnels...L'instabilité est devenue la seule constante.

Cette situation est particulièrement problématique pour les personnels soumis à de fortes contraintes opérationnelles. Pour les ICNA, les temps de repas prévus au TDS ne permettent aucune souplesse, sous peine d'impacter les relèves des collègues ou de dégrader la performance du centre. Aussi, la restauration ne devrait pas devenir une contrainte supplémentaire. Pourtant, un nouvel écueil se profile.

La fermeture programmée jusqu'au mois de février prochain ajoute une nouvelle difficulté.

Pour la remplacer, l'administration prévoit un système de commande nécessitant d'anticiper les repas de plus de 48 heures, encore davantage les week ends. Si ce dispositif peut sembler satisfaisant d'un point de vue purement administratif, il est loin de l'être sur le plan opérationnel et suscite déjà l'inquiétude.

L'UNSA ICNA considère que cette organisation risque de compliquer fortement le quotidien des ICNA et, plus largement, des personnels opérationnels. Nous regrettons l'absence de concertation avec les équipes qui aurait pu permettre de faire émerger une solution adaptée aux contraintes de la salle, d'autant plus que notre administration sait depuis 18 mois que la fermeture va avoir lieu.

Aussi, plusieurs options auraient pu être étudiées et soumises aux premiers concernés:

- partenariat avec un ou plusieurs restaurateurs locaux permettant de commander le jour même
- food truck accessible aux personnels
- système de tickets restaurant afin de faciliter les commandes.

Au vu des premiers retours, ces solutions doivent maintenant être étudiées rapidement afin de garantir la sérénité des agents et le bon fonctionnement de la salle au cours des prochaines semaines.

