

Questions	Réponses
Livraison plateau postés GB2 (comme à CX) ?	<p>Pb URSSAF panier repas + admission (passage en tarif extérieur. RH dit attention sujet délicat, risque de s'appliquer à tous les postés</p> <p>Sondage à faire : combien de personnes concernées et à quelle fréquence.</p> <p>Peut-on étudier le coût d'un distributeur de plats à emporter installés dans les cantines (sur les installations, pb coût investissement placard frais et gestion (passage au tourniquets, temps passé)</p>
<p>Peut-on supprimer les sachets de condiments (ketchup, mayo, sel...) aux restaurants (hors snack) sur la table à ingrédients ?</p> <p>Peut-on ravoir de la vinaigrette en libre-service dans des pots ?</p> <p>Remise en place des salières et poivrières, ainsi que vinaigrette maison.</p>	Remplacement par des bidons avec pompes, le choix des sachets avait été fait pendant le Covid, donc voir ce qu'il est possible de faire avec les produits disponibles en commande.
<p>Tri sélectif : évacuer les poubelles à lingettes ? (Ex Covid)</p> <p>Pot en verre : peut-on l'intégrer au tri en place ? qu'elle ne soit plus à part</p>	Oui pour avoir des meubles homogènes, en rajouter un ou la remplacer par celle des 6 en place qui se remplit le moins.
Attention au sel dans les plats	<p>Les plats sont plutôt moins salés par rapport à la recommandation (nutritionniste)</p> <p>Les frites sont non salées.</p> <p>Des produits sont naturellement salés (calamars...)</p>
Extension cantines nord et sud, terrasses, où en est le projet ?	<p>Le projet a été présenté en Co-perf et ajourné à + tard, sur le budget 2025 ? c'est une alternative à la salle intérieure (QVT), ça ne compense pas le nombre de places en hiver.</p> <p>Coût environ 900 000€ - tarifs chiffrés en 2024- pour les 2 cantines, 100m² chacune, il y a un surcoût si c'est fait en 2 temps)</p>
Peut-on avoir une caisse rapide, automatique en haut au nord ou bien une dédiée aux badges (perte de temps derrière les personnes qui paient en espèce ou CB, surtout entre 12h et 12h30) et + une au snack ?	<p>DAT-EGT regarde pour orienter les convives selon leur mode de paiement sur une caisse règlement et une caisse badge. Au délimarché La cyber sécurisation est compliquée pour une tablette, DAT-EGT Regarde pour approvisionner une caisse supplémentaire. Coût d'une caisse = 2500€.</p> <p>Caisse smart flow (scan plateau, facturation différée d'une heure), prévue dans l'appel d'offre en option en fonction du d'installation +/- 10 000 euros</p> <p>Faire un rappel de l'application MoneyWeb, voir combien de personne l'ont choisi, le service com et DAT-EGT ferons une communication</p>
Les salariés trouvent le prix des fruits trop élevé	<p>Les prix ont baissé, les produits viennent, dès que disponibles, de la Drôme, de la vallée du Rhône ou de France sauf en début de saison où ça peut être d'Espagne, de Belgique ...</p> <p>Le taux de prise des fruits coupés a augmenté.</p> <p>Le prochain appel d'offre intégrera le coût + un delta par rapport au prix au kg ramené à la portion, avec l'origine, la fraîcheur.</p>

<p>On ne voit pas bien l'affichage des plats au-dessus des îlots quand on est dans les files d'attente. Le stand « grill / steaks » est en plein milieu de l'entrée et de la 1^{ère} file</p>	<p>Il faudrait qu'il soit incliné pour mieux voir depuis l'entrée. Voir s'il y a des écrans ou un totem dans l'offre. On va voir comment on peut améliorer ça avec des fixations adaptées à l'orientation du flux des convives Pour le grill, c'est compliqué de faire autrement</p>
<p>Peut-on avoir de l'eau pétillante sur les fontaines ? Est-ce que ça pourrait être inclus dans le coût global ? Moins de déchets sauf snack (point chaud)</p>	<p>Les fontaines ne sont pas prises en charge par le prestataire. Elles sont à la charges d'ORANO, demande à faire en CSE ou CSSCT. DAT-EGT fera réaliser des devis suivant la réponse en CSE ou CSSCT</p>
<p>Peut-on ravoir un menu vapeur avec affichage visible ? il est très peu visible ou n'y est plus. Peut-on ravoir l'affichage du menu équilibré ?</p>	<p>Le menu vapeur (poisson-légumes) génère peu de ventes, on peut tester de le proposer en cocottes et améliorer l'affichage Ok pour affichage à nouveau du menu équilibré A noter que tous les plats sont en cuisson vapeur (sauf les viandes au grill), les sauces sont proposées à part</p>
<p>Certains jours, il est constaté un manque de places assises en salle au RABELAIS</p>	<p>DAT-EGT s'engage à remettre des tables supplémentaires, en sachant que cela va resserrer les écarts actuels entre les tables.</p>