

A Toulouse, le 18 Novembre 2009

## **RESTAURANT D'ENTREPRISE**

### **FO vous informe**

**Le mardi 10 novembre notre Direction a convoqué en réunion exceptionnelle le CHS-CT de Toulouse pour l'informer d'une mise en demeure de la DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires) concernant notre restaurant d'entreprise.**

Les points critiques relevés par la DDSV sont:

- Locaux vétustes (chambre froide, salle préparation)
- Matériel vétuste (de chauffe, de nettoyage)
- Salle de préparation non entretenue (plâtres, peinture,..)
- Chambre froide de capacité insuffisante
- Site dégradé et non-conforme à la réglementation

**La Direction LATECOERE s'est engagée à présenter un plan d'action le 30 Novembre 2009 à la D.S.V au plus tard.**

**Cette information a été communiquée aux membres de la commission restaurant le jour même.**

### **Considération FO**

**FO** tient à préciser que cette situation n'est pas normale. Cette mise en demeure **ne fait que relayer les multiples demandes effectuées « depuis 2001 » par notre organisation** en CHS-CT et en Commission Restaurant.

Les locaux du restaurant d'entreprise sont **de la responsabilité totale de la société Latécoère.**

**FO** estime que la restauration contribue au **bon fonctionnement de l'entreprise.**

En effet, elle participe à la cohésion sociale tant au niveau du coût du repas que par le fait de rapprocher les salariés. Elle est un des facteurs de diminution du taux d'accident « trajet / travail » et un des éléments de la rentabilité de l'entreprise.

Pour **FO** il est urgent de prendre les dispositions qui s'imposent.

Le restaurant d'entreprise doit être **renové ou reconstruit en conservant une prestation égale**. Il ne doit pas être transformé en cantine (livraison de plats préparés sur un autre site).

**FO** n'acceptera une solution intermédiaire qu'après avoir eu un calendrier précis et **uniquement pendant la période des travaux**. La Direction doit jouer la transparence la plus totale.

**FO revendique un véritable restaurant d'entreprise en accord avec l'attente forte des salariés.**