

Analyse et accompagnement du fonctionnement des restaurants financiers

Fiche n° 3 : les options et mesures d'accompagnement

Le diagnostic réalisé doit permettre d'évaluer et mettre en balance toutes les options possibles.

1. Le maintien du restaurant avec mesures correctrices et/ou accompagnement

Le diagnostic peut permettre, sauf cas d'impossibilité définitive, d'établir les conditions du maintien du restaurant, le cas échéant avec des mesures correctrices et/ou d'accompagnement pour améliorer la qualité de prestation et les conditions d'équilibre financier :

- accompagnement technique pour optimiser les marchés passés avec les prestataires, notamment par le biais de la prospection et, le cas échéant, dans le cadre d'une fusion ou d'un regroupement d'associations d'achat pour renforcer les capacités de négociation ;
- révision du mode d'exploitation et/ou de la prestation (par exemple mise en place, à titre complémentaire, d'une prestation de vente à emporter, subventionnée dans les mêmes conditions que la prestation sur place) ;
- accueil de convives d'autres administrations dans le cadre de conventions ;
- révision des tarifs (notamment s'agissant des tarifs pratiqués auprès des convives extérieurs qui doivent être établis au niveau du coût de revient complet d'un repas).

2. Le conventionnement avec une autre structure de restauration

De manière générale, un conventionnement peut intervenir avec plusieurs types de structures :

- d'autres restaurants administratifs (RIA, restaurant d'une autre administration ou d'une collectivité - restaurant hospitalier par exemple -) ;
- des restaurants inter-entreprises (RIE) ;
- des restaurants commerciaux.

Dans le cas d'une fermeture, le conventionnement reste la solution privilégiée en termes de qualité de vie au travail, mais sous réserve d'offrir une qualité de service suffisante en termes :

- d'accessibilité (éloignement, conditions d'accès, horaires) ;
- de prestation (choix, qualité).

Le travail en amont est conduit par le délégué départemental en liaison avec le service concerné, pour identifier et évaluer les possibilités de conventionnement (capacité d'accueil, type de prestation, contraintes éventuelles en termes d'horaires, de réservation, prix).

Les projets de conventions sont communiqués au CDAS pour information.

3. Le titre restaurant

A défaut de solution de conventionnement satisfaisante, des titres restaurants peuvent être proposés aux agents.

Les souplesses nouvelles de fonctionnement du titre restaurant dématérialisé permettent aux agents de choisir librement leur dotation, dans la limite du forfait 18 titres applicable aux agents à temps plein.

Dans ce cas, un coin repas doit être créé, avec un aménagement conforme aux règles d'hygiène et de sécurité. Le matériel du restaurant réutilisable pourra y être affecté après agrément par le Secrétariat général. Si nécessaire, l'équipement supplémentaire peut être financé sur les crédits d'actions locales.