

Dans les hôpitaux, les Ehpad, les services de secours, les entreprises, les administrations... les collaborateurs de la restauration collective sont au travail #noshérosduquotidien

Au cœur de la « machine France », les collaborateurs de la restauration collective continuent d'apporter, 7 jours sur 7, un service essentiel aux fonctions vitales du pays.

La crise sanitaire à laquelle fait face notre pays met en lumière le rôle profondément social et humain de la restauration collective.

Partout en France, les secteurs essentiels à l'activité sociale et économique de notre pays sont mobilisés. Les cuisines et les restaurants collectifs continuent d'assurer la production et la diffusion de biens et services indispensables à la continuité de ces services de santé, d'urgence et de sécurité, etc. :

- Dans les hôpitaux, les cliniques, et tous les établissements médicaux et médico-sociaux pour les personnels, les patients et les personnes en situation de handicap notamment ;
- Dans les Ehpad où les visites sont interdites, le personnel déploie chaque jour des suppléments d'attention, qui sont essentiels à des résidents isolés et fragilisés ;
- Dans les entreprises pour lesquelles le télétravail n'est pas possible ou qui remplissent une fonction vitale pour le pays, ils doivent assurer une poursuite d'activité tout en garantissant les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité à leurs collaborateurs ;
- Auprès des collectivités publiques et des associations, avec des besoins qui ont fortement évolué pour porter assistance aux personnes les plus fragiles ou en situation de détresse.

« Dans les hôpitaux, les cliniques, les Ehpad, les centres de secours, les casernes, les prisons... les salariés de la restauration collective travaillent et doivent souvent compenser les collègues absents ou malades, décaler les horaires et jours de repos, réorganiser leur vie familiale car les déplacements domicile-travail et les gardes d'enfants sont de plus en plus compliqués. Leur dévouement à la cause nationale de lutte contre le Covid-19 est exemplaire. Ils sont tous #noshérosduquotidien. » explique Philippe Pont-Nourat, président du SNRC.

Dès le début de la crise, des mesures de protection maximale pour les salariés et les convives

Les sociétés de restauration collective ont immédiatement renforcé les mesures d'hygiène et de sécurité en cuisine et dans les espaces partagés avec les convives. Le nettoyage et la désinfection des points de contacts ont été renforcés sur l'ensemble des sites. Des gants, des masques et des blouses jetables ont été distribués, pour garantir un change quotidien pour le personnel dans les restaurants les plus exposés (hôpitaux, cliniques, Ehpad...).

Les organisations ont été adaptées pour renforcer les cuisines les plus sollicitées et limiter les arrêts de travail et les pertes de salaires des salariés des sites fermés. Tous les dispositifs légaux et réglementaires ont été mis en œuvre (mobilité, congés, formation, chômage partiel) pour limiter l'impact des fermetures sur l'emploi.

Des initiatives pour soutenir les territoires au plus près de leurs besoins

Dès le début de la crise, les sociétés de restauration collective ont fait le point sur les capacités de leurs cuisines à répondre aux besoins des autorités, des établissements et des publics prioritaires, département par département. Au nom de ses sociétés adhérentes, le SNRC est en contact permanent avec les cellules de suivi de la crise sanitaire mises en place par le gouvernement.

Les sociétés de restauration collective se sont organisées localement pour répondre aux besoins, en soutien aux administrations, aux entreprises et aux associations, pour porter assistance et secours aux patients confinés, aux personnes fragiles isolées et aux personnes précaires. Elles sont également présentes pour assurer les services de restauration et de propreté sur des sites réquisitionnés par les pouvoirs publics pour accueillir les enfants des personnels de santé et de sécurité mobilisés sur le terrain.

« Nous portons fièrement notre mission sociale. Nous sommes présents sur tout le territoire aux côtés de ceux qui luttent contre la maladie, qui continuent à faire « tourner le pays ». C'est un défi quotidien pour nos salariés comme pour les agriculteurs et les coopératives avec lesquels nous travaillons, les fournisseurs et les logisticiens qui continuent à nous livrer pour remplir cette fonction nourricière vitale. » confirme Philippe Pont-Nourat.

Contact presse :

Esther Kalonji, Déléguée générale du SNRC
esther.kalonji@snrc.fr - 01 56 62 16 16