

Dans les cantines, les entreprises, les hôpitaux, les Ehpad et les prisons, les sociétés de restauration collective sont sur le front pour organiser la reprise d'activité

Au coeur de la “Machine France” depuis le début de la crise sanitaire les sociétés de restauration collective, avec leurs collaborateurs et fournisseurs, préparent la réouverture des cantines et la reprise progressive dans les restaurants collectifs pour sécuriser les espaces et les approvisionnements.

Dans les restaurants : une remise en marche sereine dans un environnement sécurisé

L'expertise des sociétés de restauration collective, notamment en matière de gestion des risques sanitaires, et leur expérience du terrain sont mobilisées pour la reprise du travail, dans les écoles, les entreprises... et accueillir de nouveau les convives dans un cadre conforme aux prescriptions sanitaires du gouvernement.

En complément des procédures individuelles pour la réouverture des cantines et restaurants d'entreprise, le Syndicat national de la Restauration Collective (SNRC) a élaboré des recommandations sanitaires qui serviront de socle commun à la profession :

- Des panneaux informatifs de formation et d'information sur les gestes sanitaires à adopter (collaborateurs, convives, clients sur site),
- Nettoyage des locaux avec l'utilisation de produits adaptés,
- Aménagement des plannings et organisation des vestiaires pour garantir la distanciation sociale des salariés,
- Gestion des flux de convives et adaptation des salles de restaurants en fléchant les parcours individuels par exemple,
- Extension des plages horaires de déjeuner.

Dans les assiettes : une offre de repas qui garantit des approvisionnements sûrs et de qualité

La gestion des approvisionnements et des stocks est une expertise clé pour réussir la “remise en marche” des cuisines à l'arrêt depuis quelques semaines, tout en assurant une continuité de service dans les restaurants restés ouverts.

Les cuisines centrales offrent une plus grande souplesse : elles permettent aux restaurants d'adapter rapidement les offres aux nouvelles contraintes et d'être en capacité de proposer dès le 11 mai des repas de qualité, simples, à des coûts accessibles – tout en privilégiant les produits frais et locaux.

“Tout le savoir-faire de notre profession c’est de gérer de gros volumes de manière artisanale.” précise Philippe Pont-Nourat, Président du SNRC. *“Les recommandations émises par le SNRC se concentrent sur l’anticipation des besoins alimentaires, le maintien du dialogue avec les fournisseurs, et une offre restreinte afin de concentrer les approvisionnements sur des références sécurisées chez les industriels.”*

La restauration collective : un service public et social essentiel à la Nation

A l’occasion d’un webinaire organisé le 5 mai dernier par le SNRC avec l’association Cantines responsables, Cédric Prévost, sous-directeur de la politique de l’alimentation à la DGAL (ministère de l’Agriculture), Philippe Laurent, secrétaire général de l’Association des Maires de France et les différents intervenants des sociétés de restauration collective ont unanimement rappelé l’importance du rôle de la restauration collective révélé par la crise et sa fonction alimentaire prioritaire dans la vie des Français.

Philippe Pont-Nourat y a souligné que, *“en matière de restauration collective, la crise sanitaire a montré la convergence du besoin d’un service public renforcé et de la contribution essentielle des entreprises. Le lien entre les collectivités et les experts de la restauration collective trouve à se renforcer et nous devons - dès maintenant - nous fédérer pour apporter un service public et social exemplaire pour tous nos concitoyens. Ce ne sont pas les missions de la restauration collective qui sont à changer, mais les moyens mis à sa disposition pour investir dans les produits, dans la formation des équipes, dans la rémunération des collaborateurs.”*

Pour visionner le replay : <https://youtu.be/wHRV4N8ISqM>

Contact presse :

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