



Le 05 juin 2020

[Covid-19] A quoi ressemble la restauration post-confinement ?



Le 28 avril, le premier ministre a appelé à la reprise de la vie économique lors du début du déconfinement, le CE est en collaboration avec la RATP s'adapte avec les nouvelles règles de fonctionnement de la restauration dans un contexte inédit, La RATP a procédé au marquage au sol de la distanciation physique et à la mise en place du « guide-file » dans tous les restaurants de l'entreprise. Les élus et la direction de la restauration se sont mobilisés pour une reprise progressive de l'activité et ont élaboré un premier plan adapté à la situation depuis le 12 mai :

Les Distributeurs automatiques (DA) :

C'est la solution de restauration la plus simple à relancer. En effet, les repas sont livrés en liaison froide et proposés à la vente dans un distributeur automatique désinfecté et réfrigéré dans lequel l'agent se sert seul.

Les RESTAURANTS et QUAIS DES SAVEURS

Le CE a proposé **Click & Collect** une prestation à précommander via ([URBANWEB](#), mail ou [téléphone](#)) et uniquement à emporter afin de respecter l'arrêté ministériel.

Un panier repas composé d'une entrée, un plat garni et un dessert fabriqué à l'UPCS et renouvelés chaque jour, ce panier est facturé 5,20€, une communication a été mis en place sur (UrbanWeb notamment) par la RATP.

Le jeudi 28 mai, suite à l'annonce du premier ministre, de la réouverture des restaurants le lundi 22 juin, le CE a mis en place le plan de reprise qui tient compte de la capacité limitée dans chaque restaurant conformément aux mesures de distanciations physiques et des gestes barrières à respecter :



Ce plan alimentaire doit permettre de satisfaire toutes les tendances alimentaires et de coller à la saison en proposant chaque jour une assiette froide en complément l'offre de panier repas se poursuit.

Offre de restauration :

Dans la volonté d'engagement solidaire de lutte contre le gaspillage alimentaire et pérenne de satisfaire le plus grand nombre au meilleur prix, le CE souhaite proposer l'offre suivante :

Restaurant :

- 2 entrées
- 1 assiette froide, 1 plat garni et 1 grillade
- 2 desserts
- Une gamme de laitages et de boissons

Quai des Saveurs :

- 1 entrée
- 1 assiette froide, 1 plat garni
- 1 sandwich
- 1 dessert
- Une gamme de laitages et de boissons

Tout est mis en place pour veiller au respect du nombre maximum de clients selon les nouvelles capacités des salles.

Accueil & Gestes barrières :

L'agent se rend au restaurant. En cas d'attente, il respecte la distanciation minimale de 1m entre le client précédent. Il pénètre dans le restaurant quand il y est invité par un salarié du CSEC RATP. Celui-ci s'assure du respect de la capacité de la salle.

A noter :

Que les salles restent sous la responsabilité de l'entreprise. Les agents RATP sont autorisés à apporter des repas de l'extérieur à la condition de ne pas solliciter les services du CE RATP (pain, vaisselle, condiments, couverts,...).

- ❖ Des dispositions prises en termes de sécurité en cuisine.
- ❖ Des dispositions à prendre pour accéder au restaurant (utilisation du gel hydro alcoolique, port du masque, respect de la distanciation, paiement sans contact).

La présentation de la carte de service est donc obligatoire !!

Protéger, c'est évité d'être infecter par le virus ou d'infecter les autres

Vos représentants UNSA sont toujours là pour vous informer

