



Pour AFFICHAGE

À l'attention des Responsables d'Unités

Du périmètre RIE

Objet :

Thème : Débat avec le Secrétaire du CHS-CT - RIE : « Le temps et l'obligation de résultat journalier ».



Bonjour à tous,

Je souhaite débattre avec vous du « temps » et de son importance.

Oui, du temps qui nous reste réellement pour « fabriquer ». Ce que l'on sert dans l'assiette du convive est un peu trop souvent négligé, par la nécessité de faire plus, plus vite avec un effectif réduit, plus mobile et de plus en plus polyvalent. Polyvalent ne veut pas dire nécessairement avoir la connaissance de tous les postes que l'on occupe.

Notre métier est basé sur des principes bien solides. C'est même une priorité, une nécessité, une reconnaissance du travail effectué.

Au fil des années notre métier a évolué parfois trop rapidement. L'évolution et les transformations, nous les subissons quotidiennement. Nous nous adaptons à toutes sortes de situations, mais encore faut-il nous laisser le « temps de fabriquer ».

Les méthodes et les comportements des convives changent également, ce qui implique forcément qu'ELIOR Entreprises doive aussi parfois anticiper cette évolution, pour ne pas se laisser distancer vis-à-vis de ses concurrents.

Se démarquer et faire la différence est devenu une « obsession » jusqu'à en oublier l'essentiel. Chacun d'entre nous, l'a bien compris, notre implication fait grandir le Groupe ELIOR que nous représentons. L'effet pervers de cette situation fait que « le grignotage du temps » nous oblige à prendre des risques, non seulement sur la prestation servie, mais aussi concernant les procédures de propreté, d'hygiène qui peuvent parfois être lourdes de conséquences.

On pourrait débattre largement sur le fait de vouloir rechercher d'où vient la faute. Celle de notre hiérarchie qui impose tellement de procédures que parfois nous sommes obligés de faire des choix qui ne sont pas toujours judicieux. Ou est-ce celle du Responsable d'Unité qui essaie avec son équipe de suivre scrupuleusement les directives mais qui finalement ne peut tout réaliser et reporte certaines procédures, tout cela en prenant des risques ?

Mais ce qui ne change pas c'est cette obligation de « résultat journalier », qui nous incombe en tant que prestataire de services. La satisfaction des convives, une obligation, une garantie d'aller plus loin encore quelques années. Préserver les comptes ELIOR Entreprises exige un talent culinaire, un savoir-faire qui ne s'improvise pas, il se « cultive » au fil des années en bonne intelligence avec son équipe. Encore faut-il avoir le temps de tout réaliser.

La cuisine devrait nous inspirer de la création de jolies assiettes pour satisfaire les convives qui tournent autour de la couleur, douceur, fraîcheur... de légumes craquants bons pour la santé, de la viande dont la traçabilité n'est pas à mettre en doute. Des recettes travaillées mais faciles à réaliser notamment par le biais des Menus des Chefs, etc.

La gestion du temps.

Cela reste un souci pourtant la gestion du temps est une nécessité. Arrêtons de mettre en place d'innombrables process qui n'en finissent plus. Chacun allant de sa petite touche personnelle afin du sortir du lot. Concentrons-nous sur ce qui agite les papilles de tout à chacun lorsque les convives viennent se restaurer. L'offre d'ELIOR Entreprises doit répondre aux aspirations de la clientèle afin de pérenniser les comptes. La cuisine est une poésie, qu'il faut savoir apprécier pour comprendre qu'au quotidien le « TEMPS est notre ennemi ».

Cordialement,

Dominique VERDUCCI
Secrétaire du CHS-CT-RIE
006.62.29.24.83