



## Cantines, food-trucks, distributeurs : où en sommes-nous ? où va-t-on ?

[EN version herebelow](#)

Mercredi dernier a eu lieu la réunion du comité paritaire Cantine. Plus que vous faire un tract nous voulions **vous informer rapidement**.

Comme annoncé dans [MyIntracomm](#), l'administration ré-ouvre progressivement quelques cantines et essaie d'avoir une offre alternative pour les bâtiments sans cantine. C'est déjà une première victoire pour nous.

Sachez que la pandémie avait amené avec raison l'administration à annuler son appel d'offre pour les cantines. Étant donné le contexte encore incertain et la difficulté actuelle de dimensionner l'offre de restauration qui doit aussi être économiquement viable pour les opérateurs, nous saluons l'effort actuel de nos collègues qui ont fait preuve de flexibilité en changement de métier, d'ingéniosité et même de dévouement.

Cela étant dit, et même s'il existe sûrement des food-trucks servant de la nourriture de qualité, le repas de midi ne doit pas se réduire à un morceau de pizza ou une mitraille, ni même à un lunch arménien peu copieux enveloppé dans de l'alu et du carton payé 12 euros. De la même façon, il ne faut pas réduire les bâtiments à des halls de gare où l'estomac dans les talons on achète un sandwich médiocre.

Outre les points classiques (cuisine saine, de qualité, variée, abordable, avec une attention particulière aux déchets) deux points moins classiques nous semblent importants :

- Alors que nous sommes amenés à revenir progressivement au bureau avec plus ou moins d'enthousiasme, **le moment du repas et en particulier le lieu où ces repas vont être partagés nous semble un moment stratégique pour créer de la convivialité**. En quelque sorte ré-enchanter l'idée de se retrouver.
- Il faudra apporter **une attention particulière à certains problèmes** qui pourraient se manifester : l'absence d'offre abordable et de proximité pèsera d'autant plus sur ceux aux revenus plus modestes ou ayant beaucoup de pression de travail.

Face à cette situation U4U a une position pondérée, raisonnable mais attentive et encourage tout un chacun à être compréhensif et patient, certes mais aussi audible.

Nous vous encourageons toutefois AUSSI à demander à votre hiérarchie lors de vos réunions d'unité par exemple ces espaces conviviaux qui vous permettront de vous retrouver entre collègues (et il ne s'agit

pas seulement de laisser le personnel s'asseoir dans les anciennes cafétérias sans rien changer). Surtout alors que les open spaces se multiplient...

De notre côté nous nous engageons à continuer à explorer toute solution réaliste et réalisable dans l'intérêt de nous tous et à insister pour augmenter l'offre de cantine.

**Pour toute question ou contribution : n'hésitez pas à nous contacter [REP-PERS-OSP-U4U@ec.europa.eu](mailto:REP-PERS-OSP-U4U@ec.europa.eu)**

**15/11/2021**



## Canteens, food-trucks, vending machines : where are we? Where are we going ?

Last Wednesday, the meeting of the joint canteen committee took place. Rather than distributing a leaflet, we wanted to **inform you quickly on what was discussed.**

As announced in [MyIntracomm](#), the administration is gradually reopening some canteens and trying to have an alternative offer for buildings without a canteen. This is already a first victory for us.

It must be noted that the pandemic has rightly led the administration to cancel its invitation to tender for the canteens. Given the still uncertain context and the current difficulty in sizing the catering offer, which must also be economically viable for the operators, we salute the current efforts of our colleagues who have shown flexibility in changing jobs, ingenuity and even dedication.

That being said, and even if there are certainly food-trucks serving quality food, lunch should not be reduced to a piece of pizza or a mitraillette (Belgian specialty sandwich), nor even to a light Armenian lunch wrapped in tinfoil and cardboard paid 12 euros. In the same way, buildings should not be reduced to station halls where you buy a mediocre sandwich with your stomach in knots.

Other than the classic points (healthy, quality, varied, affordable cooking, with particular attention to waste) two less classic points seem important to us:

- While we are gradually coming back to the office with more or less enthusiasm, **the moment of the meal and in particular the place where these meals will be shared appears, in our view, as a strategic moment to create conviviality.** In a certain way, to re-enchant the idea of getting together.
- **Particular attention** will need to be paid to **certain problems** that may arise: the lack of affordable and nearby supply will weigh more heavily on those with lower incomes or suffering from high work pressure.

Faced with this situation, U4U has a balanced and reasonable but attentive position and encourages everyone to be understanding and patient, but also audible.

However, we encourage you to ALSO ask your management, at your unit meetings for example, for these pleasant spaces that will allow you to meet with colleagues (and it's not just a question of letting staff sit in the old cafeterias without changing anything). Especially now that open spaces are on the rise...

On our part, we are committed to continuing to explore any realistic and feasible solution in the interest of us all and to insist on increasing the canteen offer.

**If you have any questions or comments, please contact us at [REP-PERS-OSP-U4U@ec.europa.eu](mailto:REP-PERS-OSP-U4U@ec.europa.eu)**