

TAO-AFI

proximity
independence

Association of Independent Officials



Brussels, 16 January 2018

FR

CATERING AT THE COMMISSION CANTEENS: RIEN NE VA PLUS



The wildcat strike of 11 January, organized by the staff of Ciano and UniJolly, two of the three contractors for the management of canteens and cafeterias at the Commission, is yet another step towards the deterioration of our catering services. This is not the first time the Commission staff has been deprived of catering because of internal problems at Ciano and UniJolly.

Following **TAO-AFI**'s staff survey conducted in 2017, we denounced all the problems of the sector: poor quality food, limited opening hours, bad organisation, etc.

We wish to recall that thanks to **TAO-AFI**, the quality of food in our canteens has been included in the FIT AT WORK program, which should allow this sector to devote a minimum of financial resources and better organisation to offer healthy and balanced diets for Commission staff, but as reality shows, the current situation does not allow the improvement of the desired service.

It is clear that the Commission's decision to divide the sector into three lots was an error; one of the contractors even ceded its activity to Ciano, no longer able to fulfill the contract. This decision dates from 9 January 2014, from which catering at the Commission canteens was shared between 3 suppliers: Ciano, Eurest and Unijolly. The Commission wanted to introduce a form of competition between the three catering services in its buildings with the aim of improving service. This premise turned out to be misleading. The competition was illusory: the choice of staff is conditioned by the location of the canteens in relation to its building; the 40-hour schedule imposes shorter lunch breaks.

Furthermore, another problem that persists is the low price of the dish of the day (which is imposed by the administration to the operating firms without subsidizing it). This decision proved to be detrimental in terms of quality. Without subsidy the quality will remain mediocre!

For **TAO-AFI**, the new tender should consider a single lot and a stricter specification to:

- Improve the quality of food, also with financial intervention
- More organic, gluten-free and lactose-free products
- Greater choice for vegetarian and vegan diets.

- A quality dish of the day
- Discounts for lower wages

It is a fact that the catering services of the Commission are currently the worst of all the other European institutions. **TAO-AFI** and staff clamor for change.

The catering service is a crucial element for the health and well-being of staff, our administration is called upon to intervene!



Executive committee

TAO-AFI

Bruxelles, 16 Janvier 2018

EN

RESTAURATION À LA COMMISSION À BRUXELLES: RIEN NE VA PLUS



La grève sauvage du 11 janvier dernier, organisée par le personnel de Ciano et UniJolly, deux des trois contractants pour la gestion des cantines et cafétérias à la Commission, représente encore une étape dans la dégradation de notre service de restauration. Ce n'est pas la première fois que le personnel de la Commission a été privé de restauration à cause des problèmes internes à Ciano et UniJolly.

En 2017, à la suite d'un sondage, la **TAO-AFI** avait dénoncé tous les problèmes du secteur: qualité médiocre de la

nourriture, horaires d'ouverture limités, mauvaise organisation etc.

Rappelons que grâce à la **TAO-AFI** la qualité de la nourriture dans nos cantines a été insérée dans le programme FIT AT WORK, ce qui devrait permettre à ce secteur de consacrer un minimum de ressources financières et une organisation adéquate afin d'offrir une alimentation saine et équilibrée au personnel, mais tel que la réalité le démontre, la situation actuelle ne permet pas l'amélioration du service souhaitée.

Force est de constater que le choix de la Commission de diviser en trois lots le secteur a été une erreur, l'un des contractants a dû même céder son activité à Ciano, n'étant plus en mesure de remplir le contrat. Cette décision-là date du 9 janvier 2014 à partir de laquelle la restauration a été partagée entre 3 fournisseurs : Ciano, Eurest et Unijolly. La Commission voulait introduire une forme de mise en concurrence entre les trois services de restauration dans ses bâtiments avec pour but une amélioration du service. Cette prémisse s'est avérée fallacieuse. La concurrence a été illusoire: le choix du personnel étant conditionné par la localisation des cantines par rapport à son bâtiment, l'horaire de 40 heures impose des pauses déjeuneurs plus courtes.

En plus, un autre problème a été le prix peu élevé du plat du jour (qui est imposé par l'administration aux firmes exploitantes sans pour autant les subventionner). Cette décision s'est révélée néfaste en termes de la qualité. Sans subvention la qualité restera médiocre!

Pour la **TAO-AFI**, le nouvel appel d'offre devrait considérer un seul lot et un cahier de charges plus strict visant à:

- Améliorer la qualité de la nourriture, aussi avec une intervention financière
- Plus de produits biologiques, sans gluten et sans lactose
- Plus d'offres pour les régimes végétariens et végétans.
- Plat du jour de qualité
- Réduction pour les salaires plus bas

C'est un fait que les services de restauration de la Commission sont actuellement les plus mauvais de toutes les autres institutions européennes. La **TAO-AFI** et le personnel réclament haut et fort des changements.

Le service de restauration est un élément fondamental pour la santé et le bien-être du personnel, notre administration est appelée à intervenir!



Comité exécutif

[Source image : http://img.maxisciences.com/alimentation/faim_70940_w460.jpg]

*Your **TAO-AFI** team: Raúl Trujillo Herrera, Rosario de Simone, Marco de Stefano,
Francesca Amoruso, Juan Luis Barbolla Casas, Danny Scheerlinck , Joaquín Vidaller.*

Join TAO-AFI to reinforce the staff's action and to be informed on your rights!



TAO-AFI, The Association of Independent Officials

Joseph II 70 street, 01/208 at 1049 Brussels Tel: 02/29 62589 – fax : 02/29 64325

Osp-Tao-Afi@ec.europa.eu

www.tao-afi.org