



Une nouvelle offre de restauration

Blagnac,
14 février 2025

Les résultats de l'appel d'offres restauration lancé en janvier 2024 sont à présent connus.

La Commission Qualité Restauration vient d'être réunie afin de l'informer du nouveau cahier des charges et des changements qui seront applicables à compter du lundi 28 avril 2025.



Airbus SAS

La Sodexo conserve les restaurants R01 et R06, tandis que Elior prend la responsabilité du R02 en complément du B55.

Principales évolutions communes à tous les restaurants :

Santé/environnement

- Elimination des 45 additifs alimentaires cancérigènes (en particulier pour la charcuterie)
- Proposition de plats sans gluten et sans lactose chaque jour
- Interdiction de cuisiner des poissons originaires de la mer Baltique
- Limitations des déchets plastiques, mise à disposition de machines à sodas, mise en place du compostage
- Mise en place de KPIs pour réduire l'empreinte carbone

Qualité de l'offre :

- Au R01, R06 et R55 : à minima une entrée, un plat et un dessert bio par jour (à minima une fois par semaine pour le R02)
- Viandes + légumes à 100% d'origine française
- 100% des oeufs seront bio
- Amélioration de l'offre restauration au R02 pour les salariés travaillant en équipe de nuit ou le WE
- Une animation spéciale par mois



Airbus SAS

Il y a tant de choses
qui nous réunissent

👉 **Un meilleur rapport qualité/prix :**

- Un menu “malin” (entrée/plat/dessert) à 4,05€
- Nouveau menu “super malin” (entrée/plat ou plat/dessert) à 3,70€
- Harmonisation des prix sur tous les restaurants (exemple : steak haché/frites à 3,50€)
- Chaque restaurant aura sa propre identité avec des menus différents

👉 **De nouveaux aménagements sont aussi à prévoir d'ici la fin de l'année 2025:**

- R01, R02 et R06 : rafraîchissement des zones de distribution
- R06 : création d'une brasserie à l'étage avec terrasse d'une capacité totale de 74 places tout en maintenant le principe du restaurant éphémère - L'Atlas en ce moment - et les salons du Sky. Des Grillades sans viande tous les jours (concept “Poumon vert”).

Vos élus **CFE-CGC** de la Commission Qualité Restauration sont satisfaits des avancées de l'offre qui correspondent à nos demandes régulières en lien direct avec les attentes des salariés.

L'offre se met en conformité avec les objectifs High5+ et avec la loi Egalim.

Vos élus **CFE-CGC** veilleront à l'atteinte de l'objectif principal affiché, la redynamisation de l'offre tout en harmonisant les différents restaurants.

Vos élus **CFE-CGC** restent également très attentifs à la gestion des fréquentations en lien direct avec les organisations des différents restaurants. Les flux sont aussi liés aux horaires de chaque salarié, libres de les moduler selon leurs contraintes et selon les pics de présence identifiés.

Il y a tant de choses
qui nous réunissent

