



Communiqué de presse

Sodexo à l'Ecole Royale Militaire

Bruxelles, le 16 août 2017 – A compter de ce jour, c'est Sodexo qui se chargera des repas de l'Ecole Royale Militaire située sur le Campus Renaissance à Bruxelles. Sodexo s'occupera non seulement de la préparation et du service des repas, mais également de la gestion de la cafétéria et des distributeurs automatiques. Y sont inclus également les événements catering, tels que réceptions, standing lunches, repas Vip et repas de corps. Cependant, au sein de la Défense, des militaires cuisiniers resteront nécessaires et tout ne sera pas sous-traité. En effet, une équipe de cuistots sera conservée à bord des navires, par exemple, ou encore pour des opérations et exercices divers.

Restauration

Pour le lunch, deux formules sont mises à disposition des militaires : un menu fixe à un prix préférentiel pour les membres du personnel de la Défense et une offre variable comprenant entre autres un sandwich bar et un choix à la carte. Les tarifs du menu fixe restent quasiment les mêmes pour les militaires actifs et les civils de la Défense. Afin de fluidifier le paiement à la caisse, Sodexo met à disposition des personnes un badge rechargeable.

Selon le Lieutenant-Colonel Geert Bouchez, responsable du projet Outsourcing, *“L'offre et un passage fluide aux caisses était pour la Défense un critère essentiel”*.

Le fait de sous-traiter les services de restauration à une entreprise comme Sodexo est une initiative qui cadre avec la vision stratégique de la Défense. Le but de cette externalisation est d'une part, de pouvoir absorber les départs au sein de l'administration et d'autre part, de dédier à des professionnels du monde civil les tâches qui ne nécessitent pas de compétences de l'ordre du domaine militaire. In fine, cela permettra au corps de l'armée de se concentrer sur le core business de la Défense. La phase d'outsourcing va se faire pas à pas et en concordance avec le personnel travaillant actuellement dans les départements concernés. Ceci permettra de combler le déficit de personnel dans certaines équipes. L'externalisation des compétences n'est pas destinée à réduire l'effectif au sein de la Défense, mais sert bel et bien à l'allocation optimale des ressources suivant leurs compétences.

Qu'en est-il du personnel de cuisine ?

Les 42 membres du personnel concernés du service catering se sont vus octroyer une nouvelle fonction au sein de l'organisation. La Direction Générale des Ressources Humaines (DGRH) a communiqué les postes prioritaires vacants pour ensuite laisser les membres du personnel exprimer leurs souhaits quant à la fonction et le lieu de travail souhaités. La majorité d'entre eux (70%) ont rapidement trouvé une alternative et pour les autres, une solution a également été trouvée après concertation avec le responsable du personnel, en adéquation avec leurs compétences et les besoins de l'institution.

Sodexo

Une gamme élargie de repas sera proposée dans le restaurant self-service et à la cafétéria. A côté d'une offre fixe de repas sains et équilibrés, un choix libre de repas alternatifs sera chaque jour possible.

Selon Vincent Claus, Service Operations Director chez Sodexo : *“Cette nouvelle collaboration avec la Défense est une étape très importante pour Sodexo. Nous mettons un point d'honneur au bon déroulement de ce partenariat. Sodexo est vraiment fier de pouvoir contribuer au bien-être des militaires, étudiants et civils”*.

Contact presse Défense : Lieutenant en mer Charles Colot, 02/4417346 - press@mil.be

Contact presse Sodexo : Hilde Eygemans, 02/679.12.17 - hilde.eygemans@sodexo.com