



## Axe 1 : Accueil des étudiants

**Thème 3 : Restauration**

L'offre de restauration du CROUS représente sur l'agglomération Clermontoise 1,3 millions de repas servis dans 4 Restaurants Universitaires (RU), 10 cafétérias ou brasseries et 10 kiosques. Le CROUS est également implanté à Aurillac et Montluçon et il propose une offre agréée, en partenariat avec des structures locales sur les sites du Puy-en-Velay, Vichy et Moulins.

Devant une baisse de 6,75% du chiffre d'affaire en 2015, un travail sur l'attractivité de l'offre de restauration a été réalisé. Ce travail a conduit à une légère hausse du chiffre d'affaires en 2017. Le Schéma Directeur de la Restauration, mis en place au premier semestre 2018, définira les évolutions de la restauration du CROUS au niveau de son offre et des structures de restauration.

- **Elargir l'offre alimentaire** : Poursuivre et élargir la proposition d'une offre végétarienne dans l'ensemble de nos structures de restauration et mettre en place des repas à thèmes. Maintenir l'achat en circuit court pour les fruits et légumes et incorporer chaque fois que cela est financièrement possible, des offres de produits Bio. Réfléchir à l'élargissement du menu à points sur l'ensemble des structures.
- **Adapter la pause méridienne** : Une première piste de travail est celle des rythmes universitaires. Une collaboration entre les établissements d'enseignement et le CROUS doit permettre une meilleure gestion des flux avec des horaires de sorties décalées, assurant ainsi une pause méridienne qui n'est pas amputée par les temps d'attentes aux points de restauration.
- **Elargir l'utilisation des salles de restauration** : En dehors de leurs heures d'ouvertures, les salles peuvent être utilisées pour y accueillir des espaces de co-working. Ainsi, les étudiants pourraient bénéficier de nouveaux espaces de travail, de repos ou de lieux de vie.
- **Mettre en place une démarche qualité** en évaluant les offres par le biais d'installation de bornes de satisfaction à la sortie de chacun des points de restauration du CROUS.
- **Augmenter la communication** sur Twitter, Facebook et sur les écrans d'informations afin de faire connaître davantage les offres du CROUS.
- **Mettre en place des lieux de restauration en libres-services par les établissements**



### **Objectifs :**

---

- Augmentation de la visibilité
- Augmentation de la fréquentation
- Diminution du gaspillage
- Meilleure gestion des locaux



### **Indicateurs de succès :**

---

- Nombre : i) de visites sur les sites ii) de points de restauration proposant une offre végétarienne ou Bio iii) de points de restauration équipés de bornes
- Taux : i) de perte alimentaire ii) de fréquentation des salles hors repas
- Plage horaire d'ouverture des salles de restauration



### **Acteurs concernés :**

---

- UCAA
- CROUS
- CNOUS