

TAO-AFI

proximity
independence



Association of Independent Officials

GOOD QUALITY FOOD IN OUR CANTEENS FINALLY INCLUDED AT THE "FIT AT WORK" PROGRAMME



TAO-AFI, The Association of independent officials, following our staff consultation at the beginning of this year which showed massive support for a marked improvement in the quality of the food served in the Commission's canteens in Brussels, has achieved a first success: **the Commission has decided to include good quality food in the next "FIT at WORK" programme.**

We applaud this common-sense decision that supports a crucial component in the program that aims to promote a healthy workplace, as well as practices contributing to well-being in general.

However, at this point the inclusion of this principle remains a simple declaration of intent. A plan for concrete measures to provide healthier food choices in canteens is still needed. **TAO-AFI** will remain vigilant, waiting for implementation of this decision. **A precise timetable with measurable objectives will be requested.**

Let us recall that the Commission decided to divide the management of canteens into three lots. This initiative has in our view proven to be a poor choice because some firms offer poor quality food and this remains so despite several invitations from OIB to

improve the situation with no satisfactory response to date.

It should be known that the Commission is regrettably preparing to extend the contracts with the same firms, based solely on their own survey, which compared to that of **TAO-AFI** was not transparent (we have given a file to HR with the detailed answers of the comments and suggestions provided by you all while ensuring the anonymity of the participants).

If the Commission really wants to provide meals of acceptable quality to its staff, as seems to be the case in the new strategy of "FIT at WORK", it should prepare a new tender for the management of its canteens with explicit specifications, taking into account of the wishes expressed by its staff, namely:

- Improved quality
- Significant presence of organic products
- Gluten-free and lactose-free products
- Strict control of quantities of salt
- Improvement of the dish of the day with the use of quality ingredients
- Financial contribution of the Institution and/or reduction for the lowest salaries
- Frequent quality checks and fines for operating companies to be applied in the event of non-compliance with the specifications
- Opening times of canteens of at least 1 hour 30 minutes with a good availability of meals

TAO-AFI will continue to follow the evolution of this dossier of general interest, and will keep you duly informed.



Executive committee

TAO-AFI

Bruxelles, 28 septembre 2017

EN

LA BONNE ALIMENTATION FINALEMENT INSEREE DANS LE PROGRAMME "FIT AT WORK"



La **TAO-AFI**, l'Association de fonctionnaires indépendants, avait organisé début d'année une enquête auprès du personnel sur la qualité des repas servis dans les cantines de la Commission. Le personnel s'était massivement exprimé pour une nette amélioration de la qualité de la nourriture. Cette action de la **TAO-AFI** a **donné un premier résultat: la Commission va insérer la bonne alimentation dans le prochain programme "FIT at WORK"**.

Nous saluons cette décision de bon sens qui inclut ce volet crucial dans le programme visant à promouvoir un milieu de travail sain, ainsi que des pratiques contribuant au bien-être en général.

Cependant l'inclusion de ce principe reste au moment où nous écrivons une simple déclaration d'intentions. Un plan prévoyant des mesures concrètes pour fournir au personnel des choix alimentaires plus sains dans les cantines est nécessaire. La **TAO-AFI** restera vigilante pour l'application de cette décision. **Un calendrier précis, avec des objectifs mesurables, sera demandé.**

Rappelons que la Commission avait pris la décision de diviser en 3 lots la gestion des cantines. Cette initiative s'est révélée un mauvais choix parce que certaines firmes offrent une nourriture de qualité médiocre et, malgré de nombreuses facilitations et des demandes réitérées de l'OIB, ne réussissent toujours pas à améliorer leur offre.

Malheureusement, la Commission se prépare à prolonger les contrats avec les mêmes firmes, à l'aide de sa propre enquête, qui par rapport à celle de la **TAO-AFI** n'est pas

transparente (Nous avons donné un dossier à la HR avec les réponses détaillées tout en assurant l'anonymat des participants).

Si la Commission a vraiment la volonté de fournir des repas de qualité acceptable à son personnel, comme cela semble être le cas dans la nouvelle stratégie de "FIT at WORK", elle devrait faire un nouvel appel d'offre pour la gestion de ses cantines avec un cahier de charges qui tienne compte des souhaits exprimés par son staff, à savoir:

- Une amélioration de la qualité
- Présence importante de produits Bio
- Présence de produits sans gluten et sans lactose
- Contrôle strict des quantités de sel
- Amélioration du plat du jour avec l'utilisation d'ingrédients de qualité
- Participation financière de l'Institution et/ou réduction pour les salaires les plus bas
- Contrôles de qualité fréquents et amendes pour les sociétés exploitantes à appliquer en cas de non-respect du cahier des charges;
- Horaires d'ouvertures des cantines d'au moins 1 heure 30 avec une bonne disponibilité de repas

La **TAO-AFI** continuera à suivre attentivement l'évolution du dossier et vous tiendra informés de la suite.



Comité exécutif

[Photo source: <http://www.blondeseatclean.com>]

*Your **TAO-AFI** team: Raúl Trujillo Herrera, Rosario de Simone, Marco de Stefano, Francesca Amoroso, Juan Luis Barbolla Casas, Anastassia Delikari, 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