



# NEO

## LA FAIM JUSTIFIE TOUS LES MOYENS

Depuis le 1 juin les nouveaux menus des prestations PEQ SH (snack hot) sont en vigueur, pour une durée de 6 mois (1er décembre nouveau cycle ou cycle W10).

Ces prestations PEQ S10 sont composées de 4 menus différents par jour sur 1 mois, dont les plats principaux sont : poisson, viande, ethnique et végétarien.

Un menu (avec les photos correspondantes aux SH) ainsi qu'un calendrier sont disponibles à bord, dans l'armoire doc afin de vérifier la cohérence entre ce qui est chargé par Servair et ce à quoi nous avons droit.

Les prestations et le pain sont chargés dans une voiture spécifique PN. Une plaque de carboglace doit être présente dans chaque voiture (deux si température extérieur > 10 °C). En cas de changement avion, une commande hors plan doit être faite le plus tôt possible par le CDB.

Pour ne pas altérer la chaîne du froid, il est conseillé de limiter les ouvertures des portes des voitures contenant les prestations.

L'UNSA PNC a alerté la Direction sur certaines anomalies récurrentes :

- absence de moutarde sur les plateaux SH viande (surtout à ORY).
- dotation pain souvent non respectée, à savoir : 7 petits pains aux graines, dits panisol et 3 pains baguette dits opéra.
- absence de couverts FUSO, en métal et manche plastique sur le plateau SH
- SH identiques sur un même TSV.
- quantité et qualité qui diminuent et se dégradent en fin de cycle.

Concernant le petit déjeuner, une nouvelle formule « BN », spécifique aux premiers vols en night stop métropole, a été mise en place.

Cette merveilleuse innovation, issue du projet NEO, entérine la suppression des escales hôtelières en France, en instaurant le double emport. L'UNSA PNC déplore cette initiative qui passe une fois de plus outre l'avis de vos DP PNC et PNT.

Ce « BN » est composé de 5 éléments :

- un jus de fruit Tropicana ou smoothie NÜ
- un bol de céréales avec lait ou autre élément lacté
- une compote de fruits ou un fruit frais
- un pain au lait avec confiture
- une pâtisserie ou biscuit

L'UNSA PNC a demandé de rajouter un élément salé et du pain complet ou aux céréales, estimant trop sucré l'ensemble des produits du « BN ». Nous attendons de nouvelles propositions de la direction car celles présentées au dernier Comité Prestations PEQ n'ont pas été retenues par les DP PN.

*Merci de nous faire parvenir toutes vos remarques et suggestions afin de pouvoir intervenir rapidement auprès de la Direction.*

*L'UNSA restera vigilant afin de nous garantir une qualité de prestation conforme aux besoins physiologique liés à notre métier.*

Depuis la récente mise en place du BN, nous avons déjà reçu des plaintes :

- Le pain au lait n'est pas conditionné sous cellophane.
- Des jus de fruits n'étaient pas pasteurisés.

*Le nouveau petit déjeuner « BN » (breakfast night stop) en double emport, a été mis en place pour les premiers vols night stop France, malgré l'avis défavorable des DP PNC et DP PNT*

L'UNSA PNC s'inquiète de la composition du « BN » à base d'éléments longue conservation. Avec l'arrivée de l'été, sur certaines rotations, les prestations arrivent à l'escale la veille dans l'après midi pour une consommation le lendemain. Nous doutons de la « fraîcheur » de ces produits qui n'est absolument plus garantie dans de telles conditions.