

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

L'enquête a été mis en ligne du 12 avril au 23 mai 2022 à destination des fonctionnaires proche de la zone Gare la Vallée qui pourront se restaurer au restaurant interadministratif de la cité.

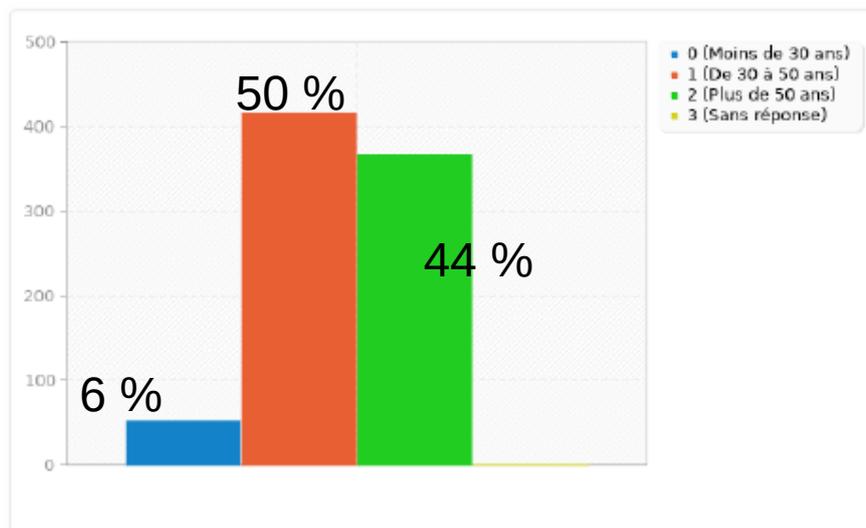
833 personnes ont rempli l'ensemble du questionnaire pour une population de futurs entrants de la cité d'environ 1000 agents.

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Typologie des répondants :

- 64,95 % de femmes (541)
- 35,05 % d'hommes (292)

Tranches d'âge



Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

A quelle fréquence pensez vous déjeuner au RIA ?

Réponse	Décompte	Pourcentage
Une fois par semaine (A1)	79	9.48%
Deux fois par semaine (A2)	272	32.65%
Tous les jours (A3)	249	29.89%
Occasionnellement (A4)	194	23.29%
Jamais (A5)	39	4.68%
Sans réponse	0	0.00%

2 fois par semaine est la fréquence la plus plébiscitée.
30 % des interrogés pensent y manger quotidiennement.

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Quel type de restauration attendez-vous trouver au restaurant interadministratif ?

Réponse	Décompte	Pourcentage
Restauration gastronomique dans le cadre d'opérations exceptionnelles (semaine du goût, Noël, etc...) (SQ001)	408	48.98%
Restauration traditionnelle (entrée- plat-dessert) (SQ002)	770	92.44%
Bar à plats froids (salades...) (SQ003)	517	62.06%
Restauration rapide (snack, pizza, sandwicherie...) (SQ004)	414	49.70%

Seriez-vous intéressé par la vente à emporter ?

84 % ont répondu favorablement contre 16 % qui ne sont intéressés.

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Quel type de restauration attendez-vous trouver au restaurant interadministratif ?

Réponse	Décompte	Pourcentage
Restauration gastronomique dans le cadre d'opérations exceptionnelles (semaine du goût, Noël, etc...) (SQ001)	408	48.98%
Restauration traditionnelle (entrée- plat-dessert) (SQ002)	770	92.44%
Bar à plats froids (salades...) (SQ003)	517	62.06%
Restauration rapide (snack, pizza, sandwicherie...) (SQ004)	414	49.70%

93 % s'attendent à une offre traditionnelle entrée- plat-dessert

Quels types d'aliments souhaitez vous trouver dans le RIA ?

Réponse	Décompte	Pourcentage
Des produits biologiques (SQ001)	340	40.82%
Des produits locaux (SQ002)	714	85.71%
Des produits végétariens (SQ003)	195	23.41%
Des produits de saison (SQ004)	733	88.00%
Des produits conventionnels (SQ005)	272	32.65%

Les futurs utilisateurs souhaitent des produits de saison (88%) et des produits locaux (85%). Ils sont 41 % à s'attendre à des produits biologiques et peu nombreux sur le volet végétarien (24%).

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Prix moyen par typologie de plats que l'agent souhaite payer par repas

	Repas gastronomique	Repas traditionnel	Pizza snack	Sandwich et dessert
Prix moyen par repas	Entre 6 et 8 €	Moins de 5€	Moins de 5€	Moins de 5€

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Quels types d'aménagements souhaiteriez-vous ?

24 % souhaitent des grandes tablées
de 12 personnes



72 % souhaitent des tablées de
4 personnes



5 % veulent des mange
debout

Un mix des différentes possibilités est apparu dans les retours de suggestions.



PRÉFÈTE
DE LA SOMME

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Quel type de service sollicitez-vous ?

65 % veulent un self-service



12 % souhaitent de la vente à emporter
pour les retours de missions tardifs



23 % souhaitent un buffet



Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

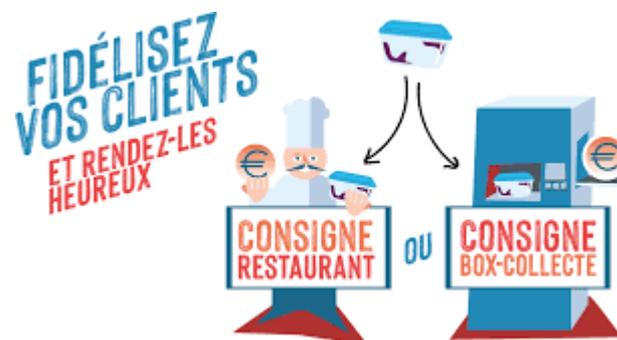
Etes vous prêt à participer à une démarche écoresponsable ?



Oui à 88 %

Suggestions en rapport avec cette démarche :

- Mettre en place des emballages consignés
- Privilégier les circuits courts et les producteurs locaux
- Travailler les partenariats Etablissement de Service et d'Aide par le Travail (ESAT) et autres acteurs de l'économie circulaire et économie sociale et solidaire (ESS)
- Mettre en place des menus végétariens et végétaliens, des plats sans gluten
- Stopper le gaspillage alimentaire, mettre en place les doggy bags
- Composter les déchets organiques, Trier les déchets



Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Suggestions alimentaires :

- Prévoir un coin café, une formule petit déjeuner
- Proposer au moins un choix de repas diététique (moins gras, moins de sucre) par exemple cuisine vapeur, grillades, proposition de sauce pour les plats à part, bar à salade
- Indiquer les produits pouvant être allergènes
- Proposer des menus en équilibre avec les calories pour le repas type
- Proposer des soupes froides et chaudes selon les saisons
- Disposer d'une machine à glaçons
- Bannir les surgelés, proposer une alimentation saine sans produit ultra-transformé
- Vendre des viennoiseries (avec commande la veille possible si gros volume)
- Proposer de la réservation de salle pour les événements conviviaux (pot de départ, anniversaire...)
- Proposer un service traiteur
- Espace détente pour les boissons, café
- Espace extérieur, terrasse pour la belle saison
- Ouverture de 11h30 à 14h30

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Suggestions alimentaires :

- pas que des frites
- Mettre en place des défis antigaspi
- Mettre en place des paniers repas pour le soir à emporter
- Manger français
- Varier les menus



Suggestions alimentaires non retenables à expliquer :

- accès à la salle de restauration pour le point eau et le micro-ondes
- room service (prestation à définir commande oui, livraison tout dépend la distance et l'horaire de livraison, peut vite être chronophage)

Enquête préalable à l'ouverture du restaurant interadministratif de la cité administrative

Suggestions communications :

- mettre en place une newsletter sur les repas
 - un site internet avec des commandes et des réservations en ligne
 - établir un taux de fréquentation du restaurant par horaire et par jour
- Pour réduire les temps d'attente, mettre en place un système de captation en direct (lien web cam).
- établir une traçabilité de l'alimentation et mettre en valeur les producteurs avec lequel le RIA travaille.
 - rappeler le tableau des allergènes alimentaires



SANS SUCRE
.....
SUGAR FREE

