



Depuis le 1er mars,
les entreprises
poussent les portes
des restaurants
volontaires...



Les témoignages



*"Je suis content, c'est une belle action de la
CAPEB !*

*La démarche est simple, j'ai rempli le contrat et
le restaurateur a pris le relai auprès de la CCI.
Le plus compliqué reste de gérer les
déplacements et le lieu de restauration qui ne
peut pas toujours être le même dans mon cas.
Un seul regret : toutes ces procédures entravent
nos libertés, les contraintes du covid sont trop
nombreuses et durent depuis trop longtemps."*

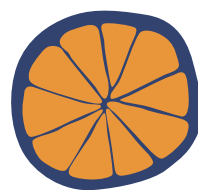
Benoît VOUAUX - SARL BAT ET CO, Les Riceys.



Derrière les masques, les sourires sont là !

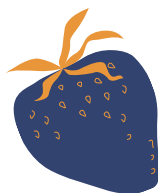
"Nous utilisons le dispositif depuis le lundi 8 mars. Une de nos équipes mange Au Bon Accueil à Clérey. Le dispositif est simple."

Patrick CASAGRANDE - SAS CHAMPAGNE METALLERIE, Ste Maure.



"Un collègue a géré pour moi, ça me permet de manger au restaurant quand mon planning me le permet. Dommage que l'action n'ait pas porté ses fruits avant, lorsque le froid était encore bien présent."

Cédric GUILLETAT - SARL REH, St Léger Près Troyes.



"La mise en place est simple. Cela demande peu d'anticipation : en appelant 2h avant le restaurateur, je peux profiter d'un repas chaud et d'une pause dans de bonnes conditions."

"Ce n'est pas le restaurant où je me rends habituellement, mais je suis content de le soutenir puisqu'il a aussi accepté de jouer le jeu. C'est gagnant gagnant."

Quentin WAGNER - SARL DE NORBERT, La Chapelle St Luc.



"On est content de retrouver les clients : Resservir à l'assiette, prendre du plaisir en retrouvant notre métier."

"On reste patient et on espère accueillir plus de monde."

"Aujourd'hui, aucune projection de réouverture n'est possible dans nos métiers, cette action met un peu de baume au cœur."

Restaurant LE SANCEEN, Saint Julien Les Villas.



Un process simple accessible à tous !

Le ressenti des utilisateurs...

"Le process est simple mais peu utilisé. Ma clientèle est composée à 70% d'entreprises du BTP (hors covid), aujourd'hui ils ont pris d'autres habitudes et je crains de ne pas les retrouver après ces chamboulements. J'ai rappelé certains de mes habitués pour les accueillir grâce à cette action. Les réponses ne sont pas encourageantes :

- les ouvriers prennent une pause plus courte et quittent plus tôt donc ne veulent pas revenir

- la prime de panier grossit les salaires et les salariés y trouvent un fort avantage".

Restaurant LES TERRASSES, La Chapelle Saint Luc.



Ce midi, je retourne au resto avec mes équipes

Je contacte le restaurateur
Selon mon secteur et en me référant à la liste ci-jointe

ÉTAPE 01



ÉTAPE 02

Je signe la contrat de prestation
Celui ci est disponible sur
<https://www.troyes.cci.fr/article2394.html>



je retourne le contrat signé à la CCI
Mail : commerce@troyes.cci.fr

ÉTAPE 03



ÉTAPE 04

J'anticipe mes réservations
Je précise le nombre et le nom de mes salariés au restaurateur

Je fournis les justificatifs à mes employés
selon mon secteur d'activités et en me référant à la liste ci-jointe (code APE)

ÉTAPE 05



Bon appétit !

Merci à nos partenaires



J'ai reçu l'information par SMS grâce à la CAPEB. Auparavant j'allais au Sancéen, j'ai donc naturellement signé un contrat de prestation avec eux. De mon côté la procédure été simple, mais le restaurateur était moins informé que je ne l'étais."

Kevin ROGE - EURL PUI ELECTRIQUE, Troyes.