



FLASH INFO

BOUL/PAT. - BOUCHERIE- POISSONNERIE

DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT SUR LES MÉTIERS DU PFT, BAISSÉ DU CHIFFRE D'AFFAIRES...

www.cfdt-carrefour.com

www.facebook.com/carrefour.reculsocial

Flash info du 27 mars 2023



Mise en place d'atelier centralisé : Un hyper (en test Carré Sénart) fabrique la pâtisserie, prépare un assortiment de marée et boucherie et les livre à un autre hypermarché et à Market. Le but est aussi de produire pour des magasins de proximité (Carrefour City). A terme, il s'agira également de produire une offre traiteur et de la livrer à d'autres magasins.

Boucherie : externalisation de la coupe UVCN (barquettes magasins) à des prestataires industriels. Proposer l'offre sous atmosphère modifiée (plus longue conservation) et sous skin (emballage très résistant qui limite les entrées d'air).

Test poissonnerie : proposer une offre 100% libre-service en début de semaine et une offre trad. adaptée en fin de semaine.

Fromagerie : externaliser la coupe en s'appuyant sur des prestataires industriels.

Depuis plusieurs mois, les équipes Cfdt constatent des fermetures partielles des rayons produits frais dans les hypers et les supers.

Cela a des conséquences négatives sur le service clients et l'image de l'enseigne !

La direction vient finalement de présenter aux élus différents tests dans les hypermarchés. Carrefour justifie ses tests en constatant :

- Une diminution des ventes au niveau de la boulangerie/pâtisserie et boucherie.
- De nouvelles habitudes de consommation des clients (plus de produits préparés et moins de produits bruts).
- Des clients qui veulent des produits avec des dates de conservation plus longues.
- Des problèmes de recrutement qui génèrent des difficultés pour maintenir les rayons ouverts.
- Une concurrence spécialisée de plus en plus forte (Grand frais etc.).

Voici les tests en cours :

Position Cfdt - CARREFOUR

Cela fait plusieurs années que la Cfdt demande une vraie valorisation des métiers de bouche. Ces métiers ne sont plus assez attractifs dans la grande distribution ! Et après, les employeurs se plaignent du manque de main d'œuvre...

Carrefour choisit donc de tester la réduction de sa fabrication en magasin, de faire appel à des industriels. Quel impact sur le service clients (Act for food ?!) et sur l'emploi ?

Derrière les arguments avancés par l'entreprise pour ces projets, se cache en grande partie le plan de réduction des coûts.